«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 ПТИЦУ, КРОЛИКА, ОЛЕНИНУ, КОНИНУ



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА ПТИЦУ, КРОЛИКА, ОЛЕНИНУ, КОНИНУ

ТУ,ТИ 10.13.14-1283-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 3

ТУ,ТИ 10.13.14-218-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 6

ТУ,ТИ 10.13.14-069-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 10

ТУ,ТИ 10.13.14-1144-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КРОВЯНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ОЛЕНИНЫ 14

ТУ,ТИ 10.13.14-212-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ] 15

ТУ,ТИ 10.13.14-031-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 24

ТУ,ТИ 10.13.14-046-2024 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ (НДС 10%) 48

ТУ,ТИ 10.13.14-556-2024 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И ПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ ИЗ МЯСА 53

[СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ 53

ТУ,ТИ 10.13.14-759-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ 59

ТУ,ТИ 10.13.14-420-2023 ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 77

ТУ,ТИ 10.13.14-087-2023 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 79

ТУ,ТИ 10.13.14-991-2023 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] 91

ТУ,ТИ 10.13.15-033-2023 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 98

ТУ,ТИ 10.13.14-1045-2022 ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] 104

ТУ,ТИ 10.13.14-023-2022 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» [HALAL] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД 111

ТУ,ТИ 10.13.15-047-2019 КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ С МЯСОМ КРОЛИКА СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 117

ТУ,ТИ 10.13.14-818-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА 118

ТУ,ТИ 10.13.14-750-2017 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА 124

ТУ,ТИ 10.13.14-380-2017 ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ 126

ТУ,ТИ 10.11.39-652-2017 СУБПРОДУКТЫ КРОЛИКА ПИЩЕВЫЕ 131

ТУ,ТИ 10.13.15-525-2016 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА 132

HACCP EXPERT

ТУ НА ПТИЦУ, КРОЛИКА, ОЛЕНИНУ, КОНИНУ

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1283-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие —27.01.2026 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 мясосодержащие, кусковые (мясокостные и бескостные) и рубленые из мяса кролика, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде, изготовленные из мяса на кости или бескостного в виде куска или кусков мяса, мясокостные, или фарша (из фарша) из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и(или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и(или) кусочков фруктов, овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, фаршированные, в оболочках или без них, в тесте, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности (далее по тексту – продукция, полуфабрикаты). Полуфабрикаты мясные предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания. Продукция готова к употреблению после термической обработки. **Полуфабрикаты выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:*** мясосодержащие; ***в зависимости от вида и возрастных групп убойных животных:*** из мяса кролика; ***в зависимости от степени измельчения:*** кусковые; рубленые; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления (степени измельчения и состава):*** кусковые (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные, в т.ч в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, овощей и/или без них); рубленые (формованные/не формованные, не панированные/не панированные, фаршированные, в оболочке, в тесте); ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика охлажденные и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов: **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика Вид – крупнокусковые мясокостные в маринаде (в соусе, в специях и прочих) Подвид – мясокостные в маринаде (в соусе, в специях и прочих) Категория В:** Тушка кролика с картофелем и пряными травами; Тушка кролика с картофелем в грибном соусе; Тушка кролика с картофелем в пикантном соусе; Тушка кролика с овощами для запекания; Тушка кролика с сезонными овощами для запекания; Ножки кролика с картофелем и грибами для запекания; Полутушка кролика с черносливом в сливочном соусе; Полутушка кролика «По-восточному». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика Вид – мелкокусковые мясокостные в маринаде (в соусе, в специях и прочих) Подвид – мясокостные в маринаде (в соусе, в специях и прочих) Категория В:** Ножки кролика с картофелем и грибами для запекания; Жаркое из кролика с грибами; Жаркое из кролика с овощами; Фрикасе из кролика; Шашлык из мяса кролика на шпажке с овощами. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика: Вид рубленые. Подвид формованные, панированные/не панированные: Категория В:** Котлеты из мяса кролика «Столичные»; Котлеты из мяса кролика, панированные в специях; Котлеты из мяса кролика, панированные в сухарях; Котлеты из мяса кролика рубленые; Котлеты из мяса кролика «Балканские»; Котлеты из мяса кролика «Одесские»; Котлеты из мяса кролика с грибами; Котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы; Фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром; Фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром и зеленью; Фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы с зеленью; Тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы (индейка, курица, перепелка, цесарка); Тефтели из мяса кролика с добавлением

мяса птицы с сыром и зеленью; Тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы с зеленью; Тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы с овощами; Ёжики из мяса кролика; Ёжики из мяса кролика с зеленью; Ёжики из мяса кролика с грибами и зеленью; Фрикадельки с моцареллой, томатами и базиликом; Биточки из мяса кролика «Сливочные»; Биточки из мяса кролика «С сыром»; Шницель из мяса кролика с сыром; Люля-кебаб из мяса кролика; **Категория Г:** Голубцы ленивые из мяса кролика; Голубцы ленивые из мяса кролика с добавлением мяса птицы; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика: Вид рубленые. Подвид фаршированные: Категория В:** Рулетики из мяса кролика с зеленью; Рулетики из мяса кролика с сыром и зеленью; Рулетики из мяса кролика с грецким орехом; Рулетики из мяса кролика с беконом; **Категория Г:** Голубцы из мяса кролика; Голубцы из мяса кролика «Императорские»; Голубцы из мяса кролика «Северные»; Перец, фаршированный мясом кролика и рисом; Перец, фаршированный мясом кролика и овощами; зразы из мяса кролика с сыром; зразы из мяса кролика с зеленью. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика: Вид рубленые. Подвид в оболочке: Категория В:** колбаски-гриль из мяса кролика; колбаски для жарки «Из кролика с сыром»; колбаски «Фирменные»; купаты из мяса кролика; купаты «Ароматные»; купаты «Сочные»; **Категория Г:** колбаски из мяса кролика с добавлением мяса птицы; купаты «Молодежные»; купаты «Сельские». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика Вид рубленые Подвид в тесте Категория В:** пельмени с мясом кролика и капустой; пельмени с мясом кролика и сыром; пельмени с мясом кролика и гречкой; пельмени с мясом кролика и горохом; пельмени с мясом кролика и овощами; пельмени с мясом кролика, овощами и специями; пельмени с мясом кролика и картофелем. **Категория Г:** пельмени с мясом кролика, капустой и грибами.

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

Полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика охлажденные выпускают с температурой от минус 1,5 °С до 6 °С, замороженные с температурой в любой точке измерения не выше минус 8 °С, быстрозамороженные не выше минус 18 °С. **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясосодержащих, охлажденных из мяса кролика** с момента окончания изготовления в зависимости от способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** ***При температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, формованные, в оболочке – не более 5 суток; ***С применением регулятора кислотности:*** полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, формованные, в оболочке применением регуляторов кислотности -не более 8 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** ***При температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 21

суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, формованные в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 14 суток; ***С применением регулятора кислотности:*** полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 12 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 14 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, формованные в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 17 суток; ***С применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые, мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 14 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 21 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 21 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, в оболочке, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; ***С применением вакуума или модифицированной атмосферы и регулятора кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые, мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, в оболочке, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясосодержащих из мяса кролика** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: ***при температуре не выше минус 8°С: для полуфабрикатов кусковых мясосодержащих:*** негерметично упакованных - не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 6 месяцев; ***для полуфабрикатов мясосодержащих рубленых:*** весовых - не более 2 месяцев;

негерметично упакованных - не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 6 месяцев; ***при температуре не выше минус 18°С: для полуфабрикатов кусковых мясосодержащих:*** негерметично упакованных - не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 12 месяцев; ***для полуфабрикатов мясосодержащих рубленых:*** весовых - не более 6 месяцев; негерметично упакованных - не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 12 месяцев; **Рекомендуемый срок годности** полуфабрикатов мясосодержащих, кусковых, рубленых после вскрытия (нарушения целостности) потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет не более 24 часов 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.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-218-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 10.13.14-218-2017)**

Дата введения в действие —27.01.2026 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, кусковые (мясокостные и бескостные) и рубленые из мяса кролика, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде, изготовленные из мяса на кости или бескостного в виде куска или кусков мяса, мясокостные, или фарша (из фарша) из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и(или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и(или) кусочков фруктов, овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, в оболочках или без них, фаршированные, в тесте, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности (далее по тексту – продукция, полуфабрикаты). Полуфабрикаты мясные предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания. Продукция готова к употреблению после термической обработки. **Полуфабрикаты выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:*** мясные. ***в зависимости от вида и возрастных групп убойных животных:*** из мяса кролика. ***в зависимости от степени измельчения:*** кусковые; рубленые. ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные. ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; порционные; мелкокусковые. ***в зависимости от технологии изготовления (степени измельчения и состава):*** кусковые (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные, в т.ч в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, овощей и/или без них); рубленые (формованные/не формованные, не панированные/не панированные, в оболочке, в тесте). ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные из мяса кролика охлажденные и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов: **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, крупнокусковые: Категория А:** ножки кролика передние; задние ножки кролика; грудка кролика; бедро кролика. **Категория В:** стейк из кролика. **Категория Г:** каре кролика. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, крупнокусковые: Категория А:** филе из задней ножки; филе кролика. **Группа – полуфабрикаты**

мясные из мяса кролика. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, крупнокусковые в соусах и маринадах: Категория А: тушка кролика-гриль; тушка кролика маринованная; тушка кролика в майонезном соусе; тушка кролика, маринованная «Банды Нью-Йорка»; тушка кролика в горчичном соусе; тушка кролика в соусе с хреном и сметаной; тушка кролика в соусе с горчицей и хреном; тушка кролика в соусе с васаби; полутушка кролика задняя в маринаде; полутушка кролика передняя в маринаде; передняя четвертина продольной полутушки кролика в маринаде; задняя четвертина продольной полутушки кролика в маринаде; средний отруб кролика в маринаде; спинка кролика (седло) в маринаде; ножки кролика передние в маринаде; лопаточно-плечевая часть кролика в маринаде; поясничная часть кролика в маринаде; тазобедренная часть кролика в маринаде; лопатка кролика в маринаде; окорочка (задние ножки) кролика в маринаде; грудка кролика в маринаде; бедро кролика в маринаде; каре кролика в маринаде; кролик в маринаде «Карри» для запекания; кролик в маринаде «Пряный» для запекания; кролик в маринаде «Сливочно-грибной» для запекания; кролик в маринаде «Пикантный» для запекания. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, крупнокусковые в соусах и маринадах: Категория А:** филе кролика в маринаде; филе из задней ножки кролика в маринаде; филе мяса кролика для фарша. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные: Категория А:** филе кролика со специями; филе кролика, панированное в сухарях; филе кролика, панированная в специях; филе кролик «По-столичному»; "Кроличья сумка"; рулет из кролика; филе кролика МЯСНОВЪ; филе бедра кролика МЯСНОВЪ. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика: Вид рубленые. Подвид формованные, панированные/не панированные: Категория А:** котлета натуральная, из мяса кролика; котлета натуральная, панированная в специях; котлета натуральная, панированная в сухарях; котлеты натуральные рубленые из мяса кролика; котлеты из мяса кролика; котлеты из мяса кролика «По-домашнему»; котлеты из мяса кролика с грибами; котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы; котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы (индейка, курица, перепелка, цесарка); котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром; котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром и грибами; котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром, зеленью и грибами; котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром и зеленью; котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с зеленью; котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с овощами; фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы (индейка, курица, перепелка, цесарка); фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром; фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром и зеленью; фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы с зеленью; тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы (индейка, курица, перепелка, цесарка); тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром и зеленью; тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы с зеленью; тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы с овощами; ёжики из мяса кролика; ёжики из мяса кролика с зеленью; ёжики из мяса кролика с грибами и зеленью; ёжики из мяса кролика с добавлением мяса птицы (индейка, курица, перепелка, цесарка); ёжики из мяса кролика с добавлением мяса птицы с зеленью; ёжики из мяса кролика с добавлением мяса птицы с овощами. **Категория Б:** кнели из мяса кролика; биточки из мяса кролика; биточки из мяса кролика с добавлением мяса птицы; шницели из мяса кролика; шницели из мяса кролика с добавлением мяса птицы; тефтели из мяса кролика; тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы; голубцы ленивые из мяса кроликов; голубцы ленивые из мяса кроликов с добавлением мяса птицы; люля-кебаб из мяса кролика; люля-кебаб из мяса кролика с добавлением мяса птицы; бифштексы натуральные рубленые из мяса кролика; котлеты из мяса кролика; котлеты из мяса кролика с курицей; тефтели из мяса кролика; тефтели из мяса кролика с курицей. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика: Вид рубленые. Подвид бескостные, фаршированные, в маринаде/без маринада: Категория Б:** филе кролика шпигованное; рулетики из мяса кролика; рулетики из мяса кролика с перцем; рулетики из мяса кролика «Пикантные»; рулетики из мяса кролика с грибами; рулетики из мяса кролика с черносливом с сыром; рулетики из мяса кролика с зеленью; рулетики из мяса кролика с сыром и зеленью; рулетики из мяса кролика с грецким орехом; рулетики из мяса кролика с беконом; рулетики из мяса кролика в маринаде; рулетики из мяса кролика в соусе; рулетики из мяса кролика с горчицей; рулетики из мяса кролика со специями и травами; рулетики из мяса кролика острые. **Категория В:** зразы из мяса кролика с сыром; зразы из мяса кролика с зеленью. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика: Вид кусковые. Подвид мелкокусковые, мясокостные, в маринаде/без маринада: Категория Б:** рагу из кролика; рагу из кролика в маринаде; рагу из кролика в соусе рагу из кролика со специями и приправами фрикасе из кролика в сливочном

соусе; кролик для плова; кролик для тушения; набор для бульона из кролика; суповой набор для бульона из кролика. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика: Вид кусковые. Подвид мелкокусковые, мясокостные, в маринаде/без маринада: Категория А:** шашлык из кролика (с содержанием мышечной ткани не менее 80%); шашлык из кролика в маринаде (с содержанием мышечной ткани не менее 80%). **Категория Б:** шашлык из кролика; шашлык из кролика в маринаде; шашлык из кролика, маринованный с овощами; шашлык из кролика в майонезе; шашлык из кролика в маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика: Вид кусковые. Подвид мелкокусковые, бескостные, в маринаде/без маринада: Категория А:** поджарка из мяса кролика; бефстроганов из мяса кролика. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика: Вид рубленые. Подвид в оболочке: Категория А:** колбаски из мяса кролика; купаты из мяса кролика; купаты «Савинские». **Категория Б:** колбаски-гриль из мяса кролика; колбаски «Сибирские»; колбаски «Городские»; купаты из мяса кролика; купаты «Ароматные»; купаты «Сочные». **Категория В:** колбаски из мяса кролика с добавлением мяса птицы; купаты «Молодежные»; купаты «Сельские». **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика: Вид рубленые. Подвид весовые, фасованные: Категория А:** фарш из мяса кролика натуральный; фарш из мяса кролика МЯСНОВЪ; фарш кролика; «Фарш из мяса кролика»; фарш из мяса кролика с добавлением мяса птицы (индейка, курица, перепелка, цесарка); фарш из мяса кролика с добавлением мяса индейки; фарш из мяса кролика с добавлением мяса курицы. **Категория Б:** фарш из мяса кролика «Мясной»; фарш из мяса кролика «Нежный». **Категория Г:** костный остаток. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика: Вид рубленые. Подвид в тесте: Категория А:** пельмени «Деликатесные». **Категория Б:** пельмени «Пастушьи»; пельмени «Домашний вкус»; пельмени «Великан»; пельмени «Аппетитные; пельмени «Пикантных»; пельмени с мясом кролика; пельмени с мясом кролика и грибами. **Категория В:** пельмени с мясом кролика и потрошками; пельмени с мясом кролика и курицей; манты с мясом кролика и индейкой.

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

Полуфабрикаты мясные охлажденные выпускают с температурой от минус 1,5 °С до 6 °С, замороженные с температурой в любой точке измерения не выше минус 8 °С, быстрозамороженные не выше минус 18 °С. **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных охлажденных из мяса кролика** с момента окончания изготовления в зависимости от способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** ***При температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, формованные, в оболочке – не более 5 суток. ***С применением регулятора кислотности:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, формованные, в оболочке применением регуляторов кислотности -не более 8 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** ***При температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток;

полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, формованные в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 14 суток. ***С применением регулятора кислотности:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 14 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, формованные в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 17 суток. ***С применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые, мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 14 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные, в оболочке, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток. ***С применением вакуума или модифицированной атмосферы и регулятора кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые, мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные, в оболочке, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных из мяса кролика** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: ***при температуре не выше минус 8°С:*** *для полуфабрикатов кусковых мясных:* негерметично упакованных - не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 6 месяцев. ***для полуфабрикатов мясных рубленых:*** весовых - не более 2 месяцев; негерметично упакованных - не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 6 меся-

цев. ***при температуре не выше минус 18°С: для полуфабрикатов кусковых мясных:*** негерметично упакованных - не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 12 месяцев. ***для полуфабрикатов мясных рубленых:*** весовых - не более 6 месяцев; негерметично упакованных - не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** полуфабрикатов мясных, кусковых, рубленых после вскрытия (нарушения целостности) потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет не более 24 часов 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. При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности», ПНСТ 826 «Продукция пищевая. Определение срока годности. Общие требования», 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.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-069-2026** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(взамен ТУ 10.13.14-069-2019)**

Дата введения в действие —23.01. 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, кусковые (мясокостные и бескостные) и рубленые из оленины, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде, изготовленные из мяса на кости или бескостного в виде куска или кусков мяса, мясокостные, или фарша (из фарша) из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и(или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и(или) кусочков фруктов, овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, в оболочках или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности (далее по тексту – продукция, полуфабрикаты). Полуфабрикаты мясные предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания. Продукция готова к употреблению после термической обработки. **Полуфабрикаты выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:*** мясные. ***в зависимости от вида и возрастных групп убойных животных:*** из оленины. ***в зависимости от степени измельчения:*** кусковые; рубленые. ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные. ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; порционные; мелкокусковые. ***в зависимости от технологии изготовления (степени измельчения и состава):*** кусковые (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные, в т.ч в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, овощей и/или без них); рубленые (формованные/не формованные, не панированные/не панированные, в оболочке). ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные из оленины охлажденные и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов: **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А:** мясо для бифштекса из оленины; мясо для филе из оленины; мясо для лангета из оленины; мясо для антрекота из оленины; мясо для

оленины духовой; оленина для тушения; оленина для варки; оленина для жарки; оленина духовая; оленина гриль; оленина для тушения экстра; оленина для варки экстра; оленина для жарки экстра; оленина первого сорта на кости (лопатка). **Категория Б:** шея на кости; лопатка на кости; тазобедренная часть на кости; спинная часть на кости; реберная часть; грудинка; голень. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 10%; Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 10%; Шейная часть на кости в рассоле 10%; Лопаточная часть на кости в рассоле 10%. **Категория В:** Грудная часть на кости в рассоле 15%; Грудная часть на кости в рассоле 20%; Грудная часть на кости в рассоле 25%; Грудная часть на кости в рассоле 30%. **Категория В:** набор для бульона из оленины; ребра; суповой набор. **Категория Г:** набор для холодца. **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные Категория А:** корейка оленья без кости; окорок олений без кости; мясо для бифштекса из оленины; мясо для филе из оленины; мясо для лангета из оленины; мясо для антрекота из оленины; мясо для оленины духовой; оленина для жарки; оленина для жарки Экстра; котлетное мясо; шея; тазобедренная часть; тазобедренная часть жилованная; спинная часть. **Категория Б:** лопатка оленья без кости. **Категория В:** оленина (котлетное мясо). **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть оленины на кости, замороженная. **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть оленины на кости, замороженная. **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид - кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** котлета отбивная из оленины; котлета натуральная из оленины; шницель натуральный из оленины; ростбиф из оленины; ростбиф из оленины экстра; бифштекс из оленины; лангет из оленины; антрекот из оленины; филе из оленины; стейк в маринаде б/к. **Группа – мясная. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория А:** стейк на кости; стейк в маринаде н/к. **Группа - мясные. Вид - кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** бефстроганов из оленины; поджарка из оленины; азу из оленины; гуляш из оленины; плов из оленины; оленина для шашлыка; бефстроганов из оленины экстра; поджарка из оленины экстра; оленина для шашлыка экстра; азу из оленины экстра; гуляш из оленины экстра; —плов из оленины экстра. **Категория Б:** шашлык из оленины, маринованный в уксусе; шашлык из оленины, маринованный в уксусе с пряностями; шашлык из оленины, маринованный в томатах со специями; шашлык из оленины в соевом соусе; шашлык из оленины в вине и специях; шашлык из оленины в майонезе; шашлык «Кавказский»; шашлык из оленины; шашлык из оленины «Традиционный»; шашлык из оленины со специями. **Группа - мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория А:** оленина для тушения; оленина для тушения Экстра; оленина для варки Экстра; оленина для варки; рагу из оленины; оленина на рагу. **Категория Б:** рагу из оленины Экстра. **Группа - мясные полуфабрикаты. Вид - рубленные. Подвид – формованные/не формованные. Категория А:** ромштекс из оленины в цветной панировке; **Категория Б:** бифштекс рубленый из оленины; фрикадельки из оленины; колбаски из оленины со свининой; купаты «Шашлычные»; фарш из оленины; фарш из оленины и говядины; фарш из оленины и свинины; фарш из оленины «северный»; фарш из оленины «особый»; фарш из оленины с курицей; фарш из оленины с индейкой. **Категория В:** котлеты, биточки из оленины с грибами; котлеты, биточки из оленины с картофелем; голубцы ленивые из оленины; котлеты из оленины «северные»; тефтели из оленины «северные»; бифштекс рубленый из оленины «оригинальный»; ромштекс из оленины; фрикадельки из оленины с курицей; фрикадельки из оленины с индейкой; котлеты, биточки, шницели из оленины; котлеты, биточки из оленины с курицей; котлеты, биточки из оленины с индейкой; котлеты, биточки из оленины «особые»; ежики из оленины; ежики из оленины с курицей; ежики из оленины с индейкой; колбаски из оленины; колбаски из оленины с черносливом; колбаски из оленины «особые»; колбаски из оленины с курицей; колбаски из оленины с индейкой; рулет из оленины с ветчиной; рулет из оленины с оливками. **Категория Г:** котлеты, биточки из оленины с рисом; тефтели из оленины; тефтели из оленины с курицей; тефтели из оленины с индейкой; зразы из оленины рубленые с луком и яйцом; зразы из оленины рубленые с сыром; зразы из оленины рубленые с грибами; рулет из оленины с грибами. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные (не панированные) Категория А:** Отбивная для гриля «Фантазия» из оленины; Котлета отбивная из оленины; Мясо для запекания и

гриля из оленины; Ромштекс из оленины; Ромштекс в цветной панировке из оленины; Бифштекс из оленины; Лангет из оленины; Мясо для лангета; Мясо для антрекота; Антрекот; Шницель «Натуральный»; Мясо для бифштекса; Мясо для филе. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш из оленины; Фарш олений; Фарш «Таёжный» из оленины; Фарш «Премиум» из оленины; Фарш «Люкс» из оленины; Фарш «Элитный» из оленины. **Категория Б:** Фарш «Фермерский» из оленины; Фарш «Домашний» из оленины; Фарш для бифштексов из оленины; Фарш «Оригинальный» из оленины; Фарш «Смешанный» из оленины; Фарш «Простой» из оленины; Фарш «Традиционный» из оленины. **Категория В:** Фарш «Особый» из оленины; Фарш «По-домашнему» из оленины; Фарш «Кулинарный» из оленины; Фарш для котлет и биточков из оленины; Фарш для голубцов из оленины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б:** купаты из оленины; купаты из оленины с брусникой.

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

Полуфабрикаты мясные охлажденные выпускают с температурой от минус 1,5 °С до 6 °С, замороженные с температурой в любой точке измерения не выше минус 8 °С, быстрозамороженные не выше минус 18 °С. **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных охлажденных и замороженных из оленины** с момента окончания изготовления в зависимости от способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** ***При температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, формованные, в оболочке – не более 5 суток; ***С применением регулятора кислотности:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, формованные, в оболочке применением регуляторов кислотности -не более 8 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** ***При температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, формованные в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 14 суток; ***С применением регулятора кислотности:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде

с применением регулятора кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 14 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, формованные в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 17 суток; ***С применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые, мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 14 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные, в оболочке, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; ***С применением вакуума или модифицированной атмосферы и регулятора кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые, мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные, в оболочке, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: ***при температуре не выше минус 8°С: для полуфабрикатов кусковых мясных:*** негерметично упакованных - не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 6 месяцев; ***для полуфабрикатов мясных рубленых:*** весовых - не более 2 месяцев; негерметично упакованных - не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 6 месяцев; ***при температуре не выше минус 18°С: для полуфабрикатов кусковых мясных:*** негерметично упакованных - не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 12 месяцев; ***для полуфабрикатов мясных рубленых:*** весовых - не более 6 месяцев; негерметично упакованных - не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 12 месяцев; **Рекомендуемый срок годности** полуфабрикатов мясных, кусковых, рубленых после вскрытия (нарушения целостности) потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет не более 24 часов 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. При

постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности», ПНСТ 826 «Продукция пищевая. Определение срока годности. Общие требования», 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.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1144-2025 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КРОВЯНЫЕ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ОЛЕНИНЫ**

Дата введения в действия — 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 определения

Настоящие технические условия распространяются на грибы соленые, бланшированные, отварные без добавления уксуса или кислоты уксусной (далее продукт или продукция), изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных грибов или их смесей с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***грибы соленые и крепкого посола:*** грибы белые; грузди в собственном соку; ножки белых грибов; валуи; волнушки розовые, белые (белянки); вешенки обыкновенные; вешенки в собственном соку; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди; ежовик пестрый в собственном соку; ежовик желтый в собственном соку; зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; липовики; моховики; опята в собственном соку; подберезовики; подосиновики; рядовки серые; рыжики обыкновенные; рыжики в собственном соку; серушки; скрипицы; сыроежки; сморчки; сморчки в собственном соку; строчки; строчки в собственном соку; ежовик пестрый; ежовик желтый; толстушки; шампиньоны; шампиньоны в собственном соку; шиитаке; шиитаке в собственном соку. ***грибы бланшированные:*** белые грибы (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); шампиньоны (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); белые грибы цельные; шампиньоны цельные; белые грибы королевские с корешком; шампиньоны королевские с корешком. ***грибы отварные:*** белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди; ежовик пестрый; ежовик желтый козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; сморчки; строчки; толстушки; шампиньоны. шиитаке.

Изменение № 1. Дата введения в действие 12.11.2020 год ***грибы соленые и крепкого посола:*** Грибы солёные. Опята.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции со дня выработки при относительной влажности не более 85% при температуре хранения: *солёной продукции, фасованной в негерметичную тару:* при температуре от минус 1 до плюс 4°С не более 6 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 10ºС – не более 3 месяцев; при температуре от плюс 2 до плюс 6°С – не более 60 суток. *бланшированной и отварной*

продукции, фасованной в негерметичную тару: при температуре от минус 1 до плюс 4°С не более 1 месяца; при температуре от минус 1 до плюс 4°С с добавлением консерванта (-ов) не более 2 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 10ºС – не более 20 суток; при температуре от минус 1 до плюс 10ºС с добавлением консерванта (-ов) – не более 45 суток. *солёной продукции, фасованной в герметичную тару:* при температуре от минус 1 до плюс 4°С не более 7 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 10ºС – не более 4 месяцев. *бланшированной и отварной продукции, фасованной в герметичную тару:* при температуре от минус 1 до плюс 25°С не более 2 месяцев; при температуре от 0 до плюс 10°С – не более 3 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 25°С с добавлением консерванта (-ов) не более 4 месяцев; при температуре от минус 1 до плюс 10ºС с добавлением консерванта (-ов) – не более 6 месяцев. Рекомендуемые сроки годности *для сморчков, строчков, шиитаке, ежовика пестрого, ежовика желтого отварных, соленых, грибов в собственном в соку, фасованных в полимерную тару* при температуре от плюс 2 до плюс 8ºС и относительной влажности воздуха не более 75% – 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.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-212-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ] (взамен ТУ 9214-212-2014)**

Дата введения в действие – 18.02.2025 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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются полуфабрикаты кусковые [мясокостные, бескостные] и рубленые из конины [жеребятины], выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде куска или кусков мяса, или фарша [из фарша] из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и (или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, в оболочках или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты из конины, продукция]. Полуфабрикаты кусковые и рубленые из конины [жеребятины] предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания. ***Полуфабрикаты выпускают: в зависимости от вида и возрастной группы убойных [продуктивных] животных:*** полуфабрикаты из конины; полуфабрикаты из жеребятины; ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:*** полуфабрикаты мясные; полуфабрикаты мясосодержащие; ***в зависимости от степени измельчения:*** полуфабрикаты кусковые; полуфабрикаты рубленые; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления [степени измельчения и состава]:*** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные, фаршированные, в панировке, в т.ч. в пряностях и их смесях, в рассоле, в маринаде с

включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]; рубленые [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, весовые, фасованные]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г, Д; мясосодержащие полуфабрикаты категории В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные. В данной технической документации разработан ассортимент полуфабрикатов, который предусматривает полное использование всех частей полутуши конины.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из конины в зависимости от технологии изготовления выпускают следующих видов и наименований: **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Спинно-поясничная часть конины на кости; Тазобедренная часть конины на кости; Поясничная часть конины на кости; Спинная часть конины на кости; Подлопаточная часть конины на кости; Лопаточная часть конины на кости; Спинно-поясничная часть жеребятины на кости; Тазобедренная часть жеребятины на кости; Подлопаточная часть жеребятины на кости; Лопаточная часть жеребятины на кости. **Категория Б:** Шейная часть конины на кости; Подлопаточная часть конины на кости; Лопаточная часть конины на кости; Грудная часть жеребятины на кости; Грудинка на кости зачищенная. **Категория В:** Грудная часть конины на кости [грудинка на кости]; Шейный зарез на кости; Голяшка передняя на кости; Голяшка задняя на кости; Реберная часть с ножкой диафрагмы; Реберная часть без диафрагмы; Реберная часть с завитком и грудинкой. **Категория Г:** Рёберная часть на кости. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (10%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (10%). **Категория Б:** Грудинка на кости, зачищенная в рассоле (10%); Шейная часть на кости в рассоле (10%); Лопаточная часть на кости в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (15%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (15%); Шейная часть на кости в рассоле (15%); Лопаточная часть на кости в рассоле (15%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (20%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (20%); Шейная часть на кости в рассоле (20%); Лопаточная часть на кости в рассоле (20%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (25%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (25%); Шейная часть на кости в рассоле (25%); Лопаточная часть на кости в рассоле (25%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (30%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (30%). **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле (15%); Грудинка на кости в рассоле (20%); Грудинка на кости в рассоле (25%); Грудинка на кости в рассоле (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Вырезка конская; Вырезка жеребячья; Длиннейшая мышца спины; Длиннейшая мышца спины жеребячья; Спинно-поясничная часть бескостная; Жеребятина от спинно-поясничной части; Лопаточная часть бескостная; Жеребятина от лопаточной части; Тазобедренная часть бескостная [наружная, верхняя, внутренняя, боковая]; Жеребятина от тазобедренной части; Ростбиф [конина для жарки]; Кониина для тушения; Кониина для варки; Конина для антрекота; Конина для запекания; Филей бескостный; Поясничная часть бескостная; Спинная часть бескостная; Полусухожильная мышца; Двуглавая мышца бедра; Нижняя часть тазобедренного отруба; Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Средняя ягодичная мышца; Глубокая ягодичная мышца; Поверхностная ягодичная мышца; Внутренняя часть тазобедренного отруба; Внутренняя часть тазобедренного отруба без верхушки; Верхушка внутренней части тазобедренного отруба; Боковая часть тазобедренного отруба; Прямая мышца бедра; Широкая латеральная мышца; Широкая промежуточная и медиальная мышцы; Широкая промежуточная и медиальная мышцы; Подлопаточная часть бескостная; Жеребятина от под-

лопаточной части; Жеребятина от грудной части; Трехглавая мышца лопатки; Предостная мышца; Заостная и дельтовидная мышцы; Внутренняя часть лопаточного отруба; Спинно-поясничная часть без шейной части бескостная; Конина [жеребятины] для гриля; Конина [жеребятина] «Духовая». **Категория Б:** Шейка бескостная; Жеребятина от шейной части; Котлетное мясо жеребячье; Конина по-домашнему. **Категория В:** Плечевая часть бескостная; Грудинка [грудная часть] бескостная; Пашина; Толстая пашина; Тонкая часть пашины; Внутренняя часть пашины; Завиток; Конина для бульона; Котлетное мясо конское; Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Реберный отруб бескостный; Задняя голяшка бескостная; Передняя голяшка бескостная. **Категория Д:** Жал конский. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная (10%); Тазобедренная часть бескостная (10%); Подлопаточная часть бескостная (10%); Лопаточная часть бескостная (10%); Спинно-поясничная часть бескостная (15%); Тазобедренная часть бескостная (15%). **Категория Б:** Грудинка бескостная (10%); Подлопаточная часть бескостная (10%); Лопаточная часть бескостная (10%); Спинно-поясничная часть бескостная (15%); Тазобедренная часть бескостная (15%); Грудинка бескостная (15%); Подлопаточная часть бескостная (15%); Лопаточная часть бескостная (15%); Спинно-поясничная часть бескостная (20%); Тазобедренная часть бескостная (20%); Подлопаточная часть бескостная (20%); Лопаточная часть бескостная (20%); Спинно-поясничная часть бескостная (25%); Тазобедренная часть бескостная (25%); Подлопаточная часть бескостная (25%); Лопаточная часть бескостная (25%); Спинно-поясничная часть бескостная (30%); Тазобедренная часть бескостная (30%); Подлопаточная часть бескостная (30%); Лопаточная часть бескостная (30%); **Категория В:** Пашина (10%); Грудинка бескостная (10%); Пашина (15%); Грудинка бескостная (15%); Пашина (20%); Грудинка бескостная (20%); Пашина (25%); Грудинка бескостная (25%); Грудинка бескостная (30%); Пашина (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные фаршированные: Категория Б:** Рулет из конины с морковью и шпинатом; Рулет из конины с моцареллой и базиликом; Рулет из конины с изюмом и яблоками; Рулет из жеребятины с морковью и шпинатом; Рулет из жеребятины с моцареллой и базиликом; Рулет жеребятины с изюмом и яблоками. **Категория В:** Грудинка конская, фаршированная гречневой кашей; Грудинка конская, фаршированная рисом и печенью; Грудинка конская, фаршированная мясом с рисом. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Стейк из конины на кости; Стейк «Для кочевников» из конины; Стейк для гриля на кости; Стейк для барбекю на кости. **Категория Б:** Ростбиф казахский на кости; Филей калмыцкий на кости; Стейк на косточке «Батыр». **Категория В:** Рябчик [котлета на косточке]; Ребрышки для жарки «Оригинальные». **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория В:** Рулька маринованная; Голяшка маринованная. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]. Категория А:** Отбивная для гриля «Фантазия» из конины; Котлета отбивная из конины; Мясо для запекания и гриля из конины; Бифштекс татарский из конины; Лангет из конины; Мясо для лангета; Конина духовая; Мясо для антрекота; Антрекот из конины; Шницель из конины; Лангет жеребячий; Жеребятина духовая; Антрекот жеребячий; Мясо для зраз жеребячье; Медальоны жеребячьи; Бифштекс жеребячий; Бифштекс из конины; Ромштекс из конины; Ромштекс жеребячий; Мясо для бифштекса; Мясо для филе; Стейк из конины; Стейк с перцем из конины; Стейк «Наслаждение». **Категория Б:** Ромштекс из конины; Ромштекс в цветной панировке из конины. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид**

– порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]. Категория А: Мясо для запекания и гриля из конины (10%). **Категория Б:** Мясо для запекания и гриля из конины (20%); Мясо для запекания и гриля из конины (30%); Бифштекс «Натуральный» из конины (15%); Бифштекс «Натуральный» из конины (20%); Бифштекс «Натуральный» из конины (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Стейк из конины в пряном маринаде. **Категория Б:** Отбивная для барбекю из жеребятины в маринаде из киви; Конина для гриля в маринаде с соевым соусом и майонезом. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, фаршированные. Категория Б:** Рулет из конины с курицей и фисташками; Рулет из конины с картофелем и луком; Рулет из конины с клюквой; Рулет из конины с сыром и печенью; Рулет из конины с кашей со шкварками; Рулет из конины с соусом молочным с грибами; Рулет из жеребятины с курицей и фисташками; Рулет из жеребятины с картофелем и луком; Рулет из жеребятины с клюквой; Рулет из жеребятины с сыром и печенью; Рулет из жеребятины с кашей со шкварками; Рулет из жеребятины с соусом молочным с грибами; Рулет из конины с черносливом и орехами; Кармашек из конины с рисом и грибами. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория Б:** Набор для бешбармака. **Категория В:** Рагу из конины; Грудинка для шурпы; Конина для тушения; Жеребятина для тушения; Полуфабрикат мясокостный для вторых блюд. **Категория Г:** Суповой набор из конины; Набор для бульона; Ребра конские; Суповой набор из жеребятины; Полуфабрикат мясокостный для первых блюд; Набор для борща; Набор для бульона из конины. **Категория Д:** Набор для шулеп «По-монгольски»; Набор для холодца. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык «Охотничий» из конины. **Категория В:** Шашлык из конины на кости «Азиатский»; Шашлык из конины «Рёбра». **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш из конины; Поджарка из конины; Азу из конины; Конина для шашлыка; Бефстроганов из конины; Конина для плова; Гуляш жеребячий; Поджарка жеребячья; Азу жеребячье; Бефстроганов жеребячий; Мясо для шашлыка; Жаркое особое из конины [жеребятины]; Медальоны из конины. **Категория Б:** Ассорти из конины [жеребятины]. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Шашлык в сливочном маринаде из конины. **Категория Б:** Шашлык из конины в маринаде; Шашлык из конины, маринованный со специями; Шашлык из конины, маринованный в уксусе; Шашлык из конины, маринованный в майонезе; Шашлык из конины, маринованный в кетчупе; Шашлык «Классический» из конины; Шашлык «Восточный» из конины; Шашлык «Экстра» из конины; Шашлык «Домашний» из конины; Шашлык «Экзотический» из конины на шпажке; Шашлык из конины в брусничноапельсиновом маринаде; Шашлык из конины в кефирном маринаде с горчицей; Шашлычок из конины сливочный с зеленью и беконом; Шашлычки на шпажках из конины с овощами; Шашлык из конины «По-казахски»; Шашлык «Грузинский» из конины; Шашлык «Томатный острый» из конины; Шашлык «Трапезный» из конины; Шашлык из конины в чесночном маринаде; Шашлык из конины в клюквенно-брусничном маринаде. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ], ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ: Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок.

Тазобедренная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Спинно-поясничная часть жеребятины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть жеребятины на кости, замороженная; Мясной блок Подлопаточная часть жеребятины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть жеребятины на кости, замороженная. **Категория Б:** Мясной блок. Грудная часть жеребятины на кости, замороженная. **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть конины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Конина от спинно-поясничная части бескостной, замороженная; Мясной блок. Конина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Конина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Конина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от спинно-поясничная части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от тазобедренной части бескостной замороженная; Мясной блок Жеребятина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от грудной части бескостной замороженная. **Категория Б:** Мясной блок. Котлетное мясо жеребячье замороженное. **Категория В:** Мясной блок. Конина от грудной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо конское замороженное. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш из конины; Фарш «Премиум» из конины; Фарш «Люкс» из конины; Фарш «Элитный» из конины; Фарш жеребячий. **Категория Б:** Фарш «Домашний» из конины; Фарш «Домашний» жеребячий; Фарш для бифштексов из конины; Фарш «Оригинальный» из конины; Фарш «Смешанный» из конины; Фарш конский; Фарш «Традиционный» из конины. **Категория В:** Фарш «Особый» из конины; Фарш «Особый» жеребячий; Фарш «Кулинарный» из конины; Фарш для котлет и биточков из конины; Фарш для голубцов из конины. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория А:** Котлеты рубленые из конины; Котлеты рубленые из жеребятины; Котлеты «Батыр» из конины; Котлеты «По-якутски» из жеребятины; Тефтели из конины и говядины. **Категория Б:** Котлеты «Полтавские»; Котлеты в панировке из специй; Котлеты «Классические» из конины; Котлеты «Якутские»; Шницель рубленый из конины; Шницель рубленый из жеребятины; Шницели «Полтавские»; Шницели в панировке из специй; Биточки «Полтавские»; Биточки в панировке из специй; Биточки «Домашние»; Биточки «Домашние» из жеребятины; Бифштекс «По-домашнему»; Бифштекс рубленый из конины; Бифштекс рубленый из жеребятины; Бифштекс «Казанский»; Бифштекс из конины с миндалем; Бифштекс из конины «По-гречески»; Бифштекс «По-домашнему» из жеребятины; Бургер из конины; Бургер «Трапеза кочевника» из конины; Бургер жеребячий; Котлета для бургера из конины; Котлета для гамбургера из конины; Котлета для бургера «Гурман» из жеребятины; Котлета для гамбургера «Булгарская» из жеребятины; Тефтели «По-горски» из жеребятины; Люля-кебаб из конины и баранины; Митболлы из конины; Фрикадельки из конины для мясного бульона; Фрикадельки конские; Фрикадельки из жеребятины; Фрикадельки «По-румынски» из конины; Голубцы ленивые из жеребятины. **Категория В:** Котлеты «Любительские»; Котлеты «Восточные»; Котлеты «Горские»; Котлеты «Семейные»; Котлеты «Уральские»; Котлеты «Волжские»; Котлеты «Тувинские» из конины; Котлеты «Монгольские»; Котлеты «Узбекские» из жеребятины; Котлеты «Башкирские» из жеребятины; Котлеты «Кыргызские» из жеребятины; Котлеты «Деликатесные» из конины; Котлеты «Тюменские» из конины; Котлеты «Калмыцкие» из конины; Котлеты «Татарские» из конины; Котлеты «Алтайские» из конины; Котлеты

НАССР EXPERT

«Кабардинские» из конины; Котлеты из конины с луком; Котлеты из конины с грибами; Котлеты «Пикантные» из конины с паприкой; Котлеты из конины с чесноком; Котлеты «Кудымкарские» из конины; Биточки «Семейные»; Биточки «Тувинские» из конины; Биточки «Монгольские»; Биточки «Арабские» из жеребятины; Биточки «По-татарски» из жеребятины; Шницели «Семейные»; Шницели «Монгольские»; Шницель «Деревенский» из конины; Бифштекс «Бурятский» из конины; Гамбургер «Степной»; Тефтели «Казанские» из жеребятины; Фрикадельки из конины для супа; Фрикадельки для супа из жеребятины; Фрикадельки «По-итальянски» из конины; Фрикадельки «По-узбекски» из конины; Рулетики из жеребятины. **Категория Г:** Котлеты «Сочные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Нежные»; Биточки «Нежные»; Шницели «Нежные»; Тефтели из конины и курицы. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В** Зразы с луком и яйцом; Зразы с сыром; Рулет с капустой «По-домашнему»; Митболы с томатами и орегано; Митболы со сливочным сыром; Митболы с творожным сыром. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория А:** Колбаски для жарки «Кыргызские» из конины; Колбаски для жарки «Кыргызские» из жеребятины; Колбаски из конины и бренди; Колбаски из конины с инжиром и бренди; Колбаски «Тюрингские» из конины; Миньоны для жарки из конины. **Категория Б:** Колбаски-гриль «Монгольские» из конины; Колбаски для жарки «Конские»; Колбаски для жарки «Конина с бараниной»; Колбаски для гриля «Тюркские» из конины; Колбаски для гриля «Тюркские» из жеребятины; Колбаски для жарки «Казахские» из конины; Колбаски для жарки «Казахские» из жеребятины; Колбаски для жарки «Башкирские» из конины; Колбаски для жарки «Башкирские» из жеребятины; Купаты «Шашлычные» из конины; Купаты «Шашлычные» из жеребятины; Купаты «Барбекю» из конины; Купаты «Барбекю» из жеребятины; Колбаски для жарки «Пикник» из конины; Колбаски для жарки «Пикник» из жеребятины; Миньоны для жарки «Гурман»; Миньоны для жарки «Узбекские». **Категория В:** Колбаски-гриль «Якутские» из конины; Купаты «Дачные»; Купаты «Для гриля»; Купаты «Степные» из конины; Купаты «Степные» из жеребятины; Купаты «Домашние» из конины; Купаты «Домашние» из жеребятины; Купаты из конины с рисом; Купаты из жеребятины с рисом; Купаты «Горские»; Колбаски-гриль «Таджикистанские» из жеребятины; Купаты жеребячьи для барбекю; Купаты «Восточные» из жеребятины; Купаты «Мергез» из конины; Купаты «Мергез» из жеребятины; Купаты из конины с вялеными томатами и сыром. Купаты из жеребятины с вялеными томатами и сыром. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория В:** Фарш для тефтелей из конины; Фарш для тефтелей из жеребятины; **Категория Г:** Фарш «Городской»; Фарш для котлет; Фарш «Домашний»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из конины; Фарш для пельменей из жеребятины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория В:** Котлеты из конины с гречкой; Котлеты из конины с рисом; Котлеты «Алтайские» из конины; Котлеты «Алтайские» из жеребятины; Котлеты «Традиционные» из конины с чесноком; Биточки из конины с гречкой; Биточки из конины с рисом; Биточки «Алтайские» из конины; Биточки «Алтайские» из жеребятины; Шницели из конины с гречкой; Шницели из конины с рисом; Шницели «Алтайские» из конины; Шницели «Алтайские» из жеребятины; Тефтели из конины; Тефтели из жеребятины; Тефтели из конины с рисом; Кнели из конины с рисом; Крокеты из конины с сыром; Крокеты из конины с ветчиной. **Категория Г:** Котлеты из конины с капустой; Котлеты из конины с картофелем; Котлеты из конины с тыквой; Биточки из конины с капустой; Биточки из конины с картофелем; Биточки из конины с тыквой; Шницели из конины с капустой;

Шницели из конины с картофелем; Шницели из конины с тыквой; Ёжики из конины; Ёжики из жеребятины; Ёжики «Юрлинские»; Голубцы ленивые; Люля-кебаб «Башкирский»; Фрикадельки «Пермские»; Крокеты из конины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Рулет из конины с грибами; Рулет из конины с оливками; Рулет из конины с ветчиной; Рулет из жеребятины с грибами; Рулет из жеребятины с оливками; Рулет из жеребятины с ветчиной; Рулет из конины с капустой; Рулет из конины с морковью и луком; Рулет из конины с горошком и луком; Зразы рубленые из конины с луком и яйцом; Зразы рубленые из конины с сыром; Зразы рубленые из конины с грибами.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов из конины [жеребятины] своими фирменными или придуманными названиями.

Полуфабрикаты кусковые, рубленые из конины [жеребятины] 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 мясных [мясосодержащих] кусковых, рубленых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; для замороженных мясных [мясосодержащих] кусковых, рубленых не выше минус 8 °С; для замороженных фаршированных и глубокозамороженных не выше минус 18 °С. Реализацию полуфабрикатов кусковых, рубленых из конины [жеребятины] осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, 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 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 полуфабрикатов кусковых, рубленых из конины [жеребятины] в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** кусковых, рубленых из конины [жеребятины] с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** ***при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные – не более 3 суток; ***с применением регуляторов кислотности:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток;

HACCP EXPERT

полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** ***с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 14 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде– не более 10 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 15 суток; ***с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 12 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток; ***с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые

мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума **–** не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 21 сутки; ***с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 сутки; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности– не более 25 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 20 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности **–** не более 18 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов кусковых, рубленых из конины [жеребятины]** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** ***для полуфабрикатов кусковых:*** негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; ***для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:*** весовых – не более 2 месяцев; негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** ***для полуфабрикатов кусковых:*** негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; ***для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:*** весовых – не более 6 месяцев; негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов кусковых, рубленых из

HACCP EXPERT

конины [жеребятины] **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки Срок годности полуфабрикатов, 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 кусковых, рубленых из конины [жеребятины], 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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-031-2023** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ** **(взамен ТУ 10.13.14-031-2016)**

Дата введения в действие –20.01. 2023 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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из мяса сельскохозяйственной птицы, изготовленные из тушек и их частей, бескостного мяса, мяса механической обвалки, жилованного мяса, субпродуктов птицы в виде тушки, ее частей в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), с начинками или без, или кусков, кусочков, или измельченных до установленных формы и массы, или их сочетания с добавлением или без добавления других мясных и немясных ингредиентов и подготовленные к дальнейшей тепловой обработке [далее по тексту полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд и закусок из мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса птицы выпускаются в замороженном или охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из мяса птицы в зависимости от значения массовой доли мясных ингредиентов в составе полуфабрикатов однородной группы выпускают следующих видов и наименований: **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Полутушка цыпленка-

бройлера в обсыпке «Летняя»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Голень цыплят-бройлеров в соусе для запекания; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Испания»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Барбекю»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Мексиканский»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Кавказский»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Русский»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Майский»; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Барбекю»; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Мексиканский»; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Кавказский»; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Русский»; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Майский»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Барбекю»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Мексиканский»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Русский»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Майский»; Бедро

куриное «О!» в маринаде; Бедро цыпленка-бройлера «О!» в маринаде; Бедро индейки «О!» в маринаде; Бедро утки «О!» в маринаде; Бедро гуся «О!» в маринаде; Бедро цесарки «О!» в маринаде; Голень куриная «Лень!» в маринаде; Голень цыпленка-бройлера «Лень!» в маринаде; Голень индейки «Лень!» в маринаде; Голень утки «Лень!» в маринаде; Голень гуся «Лень!» в маринаде; Голень цесарки «Лень!» в маринаде; Крыло куриное «Во!» в маринаде; Крыло цыпленка-бройлера «Во!» в маринаде; Крыло индейки «Во!» в маринаде; Крыло утки «Во!» в маринаде; Крыло гуся «Во!» в маринаде; Крыло цесарки «Во!» в маринаде; Курица «ЖариЦа!» в маринаде; Цыпленок – бройлер «ЖариЦа!» в маринаде; Индейка «ЖариЦа!» в маринаде; Утка «ЖариЦа!» в маринаде; Гусь «ЖариЦа!» в маринаде; Цесарка «ЖариЦа!» в маринаде; Цыпленок табака; Цыпленок в соусе «Барбекю»; Цыпленок «Корнишон» в соусе «Барбекю»; Окорочок цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Бедро цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Голень цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Крыло цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Ножки «По-грузински» с баклажаном и томатом; «Шкмерули» [цыпленок в молочно-чесночном соусе]; Утка «По-пекински»; Полутушка утиная «По-пекински»; Четверть задняя утиная «По-пекински»; Грудка утиная н/к «По-пекински»; Полугрудка утиная н/к «По-пекински»; Окорочок утиный «По-пекински»; Бедро утиное «По-пекински»; Голень утиная «По-пекински»; Крыло утиное «По-пекински»; Утка для запекания; Полугрудка утиная н/к для запекания; Окорочок утиный для запекания; Бедро утиное для запекания; Голень утиная для запекания; Крыло утиное для запекания; Окорочок «Уткино» в маринаде; Бедро «Уткино» в маринаде; Голень «Уткино» в маринаде; Крыло «Уткино» в маринаде; Полугрудка утиная н/к для запекания; Полугрудка «Уткино» н/к в маринаде; Крылышки куриные «По-домашнему»; Крылышки куриные в маринаде; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Грудка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Бедра цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Окорочка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Крылышки в маринаде «Огненные»; Крылышки в маринаде «Огненные с кайенским перцем»; Крылышки в маринаде «С кайенским перцем»; Крылышки в маринаде «С перцем чили»; Крылышки в маринаде «К пиву»; Крылышки в маринаде «По-баварски»; Крылышки в маринаде «Пикантные»; Крылышки в маринаде «Барбекю»; Крылышки в маринаде «Для гриля»; Крылышки в соусе «Карри»; Крылышки в соусе «Терияки»; Крылышки в брусничном соусе; Крылышки в остром соусе; Крылышки в чесночном соусе; Голень в маринаде «Огненная»; Голень в маринаде «Огненная с кайенским перцем»; Голень в маринаде «С кайенским перцем»; Голень в маринаде «С перцем чили»; Голень в маринаде «К пиву»; Голень в маринаде «По-баварски»; Голень в маринаде «Пикантная»; Голень в маринаде «Барбекю»; Голень в маринаде «Для гриля»; Голень в соусе «Карри»; Голень в соусе «Терияки»; Голень в брусничном соусе; Голень в остром соусе; Голень в чесночном соусе; Бедрышки в маринаде «Огненные»; Бедрышки в маринаде «Огненные с кайенским перцем»; Бедрышки в маринаде «С кайенским перцем»; Бедрышки в маринаде «С перцем чили»; Бедрышки в маринаде «К пиву»; Цыпленок табака с аджикой; Цыпленок табака; Цыпленок табака «По-мексикански»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Полутушка цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Четвертина передняя цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Четвертина задняя цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Грудка н/к цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Окорок цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Окорочка куриные в маринаде; Утенок в маринаде «Гриль»; Утенок в маринаде «Барбекю»; Утенок табака в маринаде; Полутушка утки в маринаде «Гриль»; Полутушка утки в маринаде «Барбекю»; Окорочок утиный в маринаде «Гриль»; Окорочок утиный в маринаде «Барбекю»; Грудка утки н/к в маринаде «Гриль»; Грудка утки н/к в маринаде «Барбекю»; Тушка гуся в маринаде «Гриль»;

HACCP EXPERT

Тушка гуся в маринаде «Барбекю»; Окорочок гусиный в маринаде «Гриль»; Окорочок гусиный в маринаде «Барбекю»; Грудка гуся н/к в маринаде «Гриль»; Грудка гуся н/к в маринаде «Барбекю»; Гусь с сельдереем; Гусь с овощами; Гусь в темно-зеленом маринаде; Гусь в овощном маринаде; Индейка в соусе карри; Индейка в смеси пряностей; Цыпленок-корнишон с печёными специями; Цыпленок-корнишон в соусе «Хойсин»; Цыпленок-корнишон в печёных томатах; Перепела в соусе «Хойсин»; Перепела с печёными специями; Перепела в печёных томатах; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в брусничном маринаде; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в чесночном маринаде с травами; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в томатном маринаде с аджикой; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в грузинском маринаде; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в ореховом маринаде; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в брусничном маринаде; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в чесночном маринаде с травами; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в томатном маринаде с аджикой; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в грузинском маринаде; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в ореховом маринаде; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в брусничном маринаде; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в чесночном маринаде с травами; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в томатном маринаде с аджикой; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в грузинском маринаде; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в ореховом маринаде; Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде «Охотничий»; Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде «Охотничий»; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Охотничий»; Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде с горчицей; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с горчицей; Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде «Охотничий»; Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде с горчицей; Голень индейки н/к для запекания в маринаде «Весенний»; Голень индейки н/к для запекания в маринаде с чесноком и специями; Голень индейки н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Крылышки индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами». Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями; Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями; Окорочка цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Эко-Аджика»; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Грузинский»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Мехико»; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика»; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Грузинский»; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Мехико»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Мехико»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Томатный с зеленью»; Утка в маринаде для запекания; Бедрышки цыпленка в сливочно-сырном соусе; Бедрышки цыпленка в сливочно-грибном соусе; Бедрышки цыпленка с ароматными травами; Бедрышки цыпленка с овощами и пряными травами; Ножки цыпленка в сливочно-сырном соусе; Ножки цыпленка в сливочно-грибном соусе; Ножки цыпленка с ароматными травами; Ножки цыпленка с овощами и пряными травами; Грудка цыпленка в сливочно-сырном соусе; Грудка цыпленка в сливочно-грибном соусе; Грудка цыпленка с ароматными травами; Грудка цыпленка с овощами и пряными травами; Жаркое из курочки; Жаркое из курочки с овощами и травами; Жаркое из курочки с пряными травами; Жаркое из курочки в сливочном соусе;

HACCP ЭКСПЕРТ

Ассорти из курочки с пряными травами; Ассорти из курочки для запекания; Ассорти из курочки для гриля и барбекю; Окорочок для гриля в маринаде; Окорочок для запекания в маринаде; Цыпленок-табака для гриля; Цыпленок-табака для гриля по-грузински; Крылышки куриные «Терияки»; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «Терияки»; Крылышки куриные «По-восточному»; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «По-восточному»; Крылышки куриные «Летний день» в маринаде; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «Летний день» в маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Барбекю»; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Мексиканский»; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Русский»; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Майский»; Чахохбили из утки в маринаде «Гриль»; Чахохбили из утки в маринаде «Барбекю»; Чахохбили; Чахохбили из утки в маринаде «Гриль» [«Барбекю»]; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Грузинский»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Грузинский»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Для гриля»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-мексикански»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-старорусски»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-грузински»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-итальянски»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Пикантный»; Чахохбили из грудки цыпленка-бройлера в маринаде «По-средиземноморски»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Чесночный»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Ореховый»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Пять перцев»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Острый Чили»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Сибирский гриль»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Паприка с ароматом копчения»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Для барбекю»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Пряный»; Шашлык из бедра цыплят-бройлеров в маринаде; Шашлык из мяса цыплят-бройлеров «Аппетитный с косточкой» в маринаде; Шашлык из мяса голени индейки в маринаде; Шашлык «Семейный» из мяса утки в маринаде; Шашлык в маринаде «Огненный»; Шашлык в маринаде «Огненный с кайенским перцем»; Шашлык в маринаде «С кайенским перцем»; Шашлык в маринаде «С перцем чили»; Шашлык в маринаде «К пиву»; Шашлык в маринаде «По-баварски»; Шашлык в маринаде «Пикантный»; Шашлык в маринаде «Барбекю»; Шашлык в маринаде «Для гриля»; Шашлык в соусе «Карри»; Шашлык в соусе «Терияки»; Шашлык в брусничном соусе, Шашлык в остром соусе; Шашлык в чесночном соусе; Шашлык в маринаде «Грузинский»; Шашлык в маринаде «Сливочный»; Шашлык в маринаде «Сибирский гриль»; Шашлык в маринаде «По-итальянски»; Шашлык в маринаде «Чесночный»; Шашлык куриный маринованный; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Грузинский»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Для гриля»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-мексикански»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-старорусски»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-грузински»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-итальянски»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Пикантный»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-средиземноморски»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Чесночный»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Ореховый»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Пять перцев»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Острый Чили»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Сибирский гриль»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в

HACCP EXPERT

маринаде «Паприка с ароматом копчения»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Для барбекю»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Пряный»; Набор для барбекю «Птичий двор»; Набор для тушения из утки в маринаде; Рагу из утки в маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые** Стейк из грудки индейки на кости; Стейк из голени индейки; Стейк из бедра индейки; Стейк из бедра цыпленка-бройлера; Чахохбили из грудки цыпленка-бройлера; Чахохбили из утки Набор для чахохбили Набор для чахохбили из цыпленка-бройлера [части грудки]; Набор для чахохбили и шашлыка; Наборы мелкокусковые; Набор для шашлыка; Шашлык из голени индейки; Шашлыка из бедра индейки; Шашлык из крыла индейки; Набор ассорти «Гурман»; Набор из мяса цыплят-бройлеров; Птица для плова; Утка для плова; Рагу из индейки; Рагу из перепёлки; Рагу из гуся; Рагу из утки; Рагу [набор для тушения]; Курица для рагу; Набор для рагу. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные. Подвид – части тушек птицы в панировке:** Ножки куриные для фритюра; Крылышки куриные для фритюра; Крылышки куриные [плечевая часть] для фритюра; Крылышки куриные [локтевая часть] для фритюра. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные. Подвид – тушки, части тушек птицы фаршированные:** Голень куриная в беконе Утка, фаршированная апельсинами; Индейка, фаршированная апельсинами; Индейка, фаршированная черносливом; Утка, фаршированная яблоками. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе куриное «Мне!» в маринаде; Филе цыплят-бройлеров «Мне!» в маринаде; Филе индейки «Мне!» в маринаде; Филе утки «Мне!» в маринаде; Филе гуся «Мне!» в маринаде; Филе цесарки «Мне!» в маринаде. Филе цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Филе утиное «По-пекински»; Филе «Уткино» в маринаде; Филе утиное для запекания; Филе цыпленка-бройлера «По-мексикански»; Филе в маринаде «По-баварски»; Филе в маринаде «Пикантное»; Филе в маринаде «Барбекю»; Филе в маринаде «Для гриля»; Филе в соусе «Карри»; Филе в соусе «Терияки»; Филе в брусничном соусе; Филе в остром соусе; Филе в чесночном соусе. Филе цыпленка-бройлера [куриное] в брусничном маринаде; Филе цыпленка-бройлера [куриное] в чесночном маринаде с травами; Филе цыпленка-бройлера [куриное] в томатном маринаде с аджикой; Филе цыпленка-бройлера [куриное] в грузинском маринаде; Филе цыпленка-бройлера [куриное] в ореховом маринаде. Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Грузинский»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Для гриля»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-мексикански»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-старорусски»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-грузински»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-итальянски»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Пикантный»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-средиземноморски»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Чесночный»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Ореховый»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Пять перцев»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Острый Чили»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Сибирский гриль»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Паприка с ароматом копчения»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Для барбекю»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Пряный»; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Томаты и пряности»; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с халапеньо; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Ореховый»; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Особый с орехом»; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Сливочно-пряный»; Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Томаты и пряности»; Филе грудки индейки для запекания в маринаде с халапеньо; Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Ореховый»; Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Особый с орехом»; Мясо цыплят-бройлеров со специями; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде

«Томаты и пряности»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде с горчицей; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде с халапеньо; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Ореховый»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Особый с орехом»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Весенний»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Чесночный»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Томаты и пряности»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Охотничий»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде с горчицей»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Ореховый»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Особый с орехом»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Весенний»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Чесночный»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Мясо бедра бескостного без кожи в медово-горчичном соусе; Мясо бедра бескостного без кожи в маринаде «Песто»; Мясо бедра цыпленка в сливочно-сырном соусе; Мясо бедра цыпленка в сливочно-грибном соусе; Мясо бедра цыпленка с ароматными травами; Мясо бедра цыпленка с овощами и пряными травами; Мясо бедра цыпленка с пряными травами; Филе грудки цыпленка в сливочно-сырном соусе; Филе грудки цыпленка в сливочно-грибном соусе; Филе грудки цыпленка с ароматными травами; Филе грудки цыпленка с овощами и пряными травами; Филе грудки цыпленка с пряными травами. Стейк из филе утиной грудки в маринаде; Стейк «Оригинальный»; Полуфабрикат для шаурмы; Полуфабрикат для шаурмы в маринаде; Полуфабрикат для шаурмы «Оригинальный» в маринаде; Шаурма «Пряная». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык из индейки; Шашлык куриный «Летний»; Шашлык куриный маринованный; Шашлык из индейки в маринаде; Шашлык из мяса бедра индейки в маринаде «Четыре перца»; Шашлык из филе грудки индейки в маринаде «Четыре перца»; Шашлык из мяса бедра в горчичном соусе; Шашлык из мяса бескостного бедра в маринаде «Песто»; Шашлык из мяса бескостного бедра в маринаде «Барбекю»; Шашлык «Аппетитный» в маринаде «Франция» Шашлык «Аппетитный» в мексиканском маринаде; Шашлык из мяса бедра в медово-горчичном соусе; Азу из курочки с овощами; Фрикасе из курочки с овощами. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые:** Бефстроганов из мяса индейки; Мясо «Строгановское» куриное; Гуляш из утки; Гуляш из индейки; Гуляш из курицы натуральный; Гуляш из индейки натуральный; Гуляш из утки натуральный; Поджарка из курицы; Поджарка из индейки; Поджарка из утки; Поджарка из курицы натуральная; Поджарка из индейки натуральная; Поджарка из утки натуральная; Жаркое «По-домашнему» из индейки Набор для жаркого «Паприкаш»; Шашлык из индейки; Мясо птицы для шашлыка; Азу из мяса индейки; Азу из индейки натуральное; Набор для тушения. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Эскалоп; Котлета натуральная; Отбивная утиная «Натуральная»; Котлеты «Отбивные натуральные»; Отбивная «По-милански»; Отбивная «Пикантная»; Отбивная «Пикантная» из куриной голени; Отбивная с сыром и овощами; Наггетсы «Классические»; Наггетсы; Филе куриное панированное; Медальоны в рисовых хлопьях; Филе куриное в яйце; Грудка куриная «Нежность»; Шницель «Особый»; Шницель натуральный; Шницель «Натуральный» куриный; Медальоны [большое филе]; Медальоны [малое филе]; Филе грудки в панировке; Мясо бескостного бедра в панировке; Стрипсы в панировке; Стрипсы куриные [из мяса цыплят-бройлеров]; Куриные стрипсы для фритюра; Стейк из филе грудки индейки; Стейк из индейки натуральный; Котлета куриная натуральная; Котлета из курицы [цыплят-бройлеров] натуральная; Котлета из индейки натуральная; Котлета из утки натуральная; Медальон из индейки натуральный; Эскалоп из мяса птицы; Эскалоп из индейки натуральный; Отбивная утиная «Натуральная.

HACCP EXPERT

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные: Филе цыпленка-бройлера «По-мексикански»; Котлеты «Кордон-Блю» из курицы; Рулетики куриные «Пальчики оближешь»; Рулет «Польский»; Рулет «Классный». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлета «Филе рубленое»; Котлета «Филе по–домашнему»; Котлеты «Филе по-французски»; Котлеты «Полярные»; Котлеты «Антикризисные»; Котлеты «Депутатский паек»; Котлеты «Домашние»; Котлеты «Крестьянские»; Котлеты «Нежные»; Котлеты из мяса птицы; Котлеты куриные; Котлеты «Орловские»; Котлеты «Столичные»; Котлеты «Деликатесные»; Котлеты «Киевские»; Котлеты «Филе деликатесное»; Котлеты «Царские»; Котлеты «Поволжские»; Котлеты «Крокеты»; Котлеты «Кордон-Блю»; Котлеты «Бифштекс»; Котлеты «Элитные»; Котлеты «Саратовские»; Котлеты «Татарские»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Кавказские»; Котлеты «Восточные»; Котлеты «По-домашнему из курицы»; Котлеты с кукурузой; Котлеты с гречкой; Котлеты «Сливочные»; Котлеты «Куриные»; Котлеты «Лакомка»; Котлеты «Вкусные»; Котлеты «Натуральные»; Котлеты «Пожарские»; Котлеты «Рубленые»; Котлеты куриные с сыром; Котлеты «Пикантные»; Котлеты «Сочные»; Котлеты «Для бургеров»; Котлета для гамбургера куриная; Котлетка бургерная; Котлеты из индейки с яблоком и печеным чесноком; Котлеты с пряными травами; Рубатки «Куриные»; Чикенбургер; Бургер пряный; Бургер куриный с индейкой; Бургер из курицы; Бургер из мяса утки; «Дакбургер» с мясом утки; «Дакбургер» из мяса утки; Биточки куриные; Бифштекс из индейки; Бифштекс из мяса птицы; Шницель «Венский»; Шницель «Оригинальный»; Шницель «Особый»; Шницель «Деревенский»; Шницель «Праздничный»; Шницель «Классический»; Шницель «Любительский»; Шницель «По-домашнему»; Шницель «Столичный» с мясом утки; Наггетсы «Куриные»; Наггетсы куриные «Классические»; Стрипсы из курицы; Фрикадельки куриные; «Шведские» фрикадельки; Тефтели из индейки; Тефтели куриные; Тефтели в манке; Тефтели «Натуральные»; Тефтели «Домашние» с мясом утки; Шарики куриные; Ёжики; Палочки куриные; Люля-кебаб из курицы; Люляшка; Люля из курицы; Хлеб «Мясной» для запекания; Колбаски «Чевапчичи» [без оболочки]. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Наггетсы куриные с ветчиной; Наггетсы куриные с картофелем; Наггетсы куриные; Котлета «Киевская»; Котлеты «Оригинальные»; Котлетки ассорти с овощами; Котлеты «Филейные» в беконе; «Кордон блю» из курицы с грибами и сыром; Зразы с ветчиной и сыром; «Курица галантин»; Трубочки куриные фаршированные для жарки; «Пончики» для гриля из мяса птицы; «Пончики» для гриля с индейкой; Митболы с творожным сыром; Митболы с томатами и орегано; Шницель «По-домашнему» с сыром; Рулет из мяса индейки; Котлеты с моцареллой; Котлеты с моцареллой и пряными травами; Бифштекс из мяса птицы с сыром. Запеканка из мяса птицы с индейкой и черносливом; Запеканка из мяса птицы с индейкой и сыром; Галантин для запекания. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Купаты; Купаты куриные; Купаты «Дачные» из мяса курицы [цыпленка-бройлера]; Купаты «Пикник»; Купаты «Гриль»; Купаты из индейки; Купаты с паприкой «Куликовские»; Купаты «Шашлычные»; Купаты с луком «Воскресенские»; Колбаски; Колбаски куриные; Колбаски для гриля «Трапеза»; Колбаски для жарки «Пикник»; Колбаски «Шашлычные»; Колбаски для жарки «Барбекю»; Колбаски для жарки; Колбаски для жарки «Гриль». Колбаски куриные гриль; Купаты из индейки; Купаты куриные; Купаты «Уткино»; Купаты «Натуральные»; Купаты «Пряные»; Купаты «Барбекю»; Купаты «Фермерские»; Купаты «Рубленые»; Купаты «Рубленые со свининой»; Купаты «Сельские»; Купаты «Куриные с сыром»; Купаты «Домашние»; Купаты из мяса птицы с сыром; Колбаски куриные гриль; Колбаски для жарки «Куриные»; Колбаски куриные; Колбаски для жарки «Птичий двор»; Колбаски «Чивапчичи»; Колбаски «Чиполино»; Колбаски куриные «Классические»; Колбаски куриные с сыром; Колбаски куриные с укропом; Колбаски для жарки/гриля «Улитка»; Колбаски для жарки/гриля

«Барбекю»; Колбаски для жарки/гриля «Баварские»; Колбаски «Шашлычные»; Колбаски «К пиву»; Колбаски для жарки/гриля «Ассорти»; Колбаски гриль куриные; Колбаски для жарки; Колбаски для гриля с аджикой; Колбаски для жарки с дижонской горчицей; Колбаски куриные «Чоризо» для гриля; Колбаски куриные «Чоризо» для жарки; Колбаски куриные с грибами и сливочным соусом; Колбаски-шарики с филе цыпленка; Колбаски-шарики с филе цыпленка и индейкой; Колбаски-гриль «Барбекю»; Колбаски из утки с вялеными томатами и чесноком; Колбаски с уткой и бренди; Колбаски из утки с инжиром и бренди; Колбаски «Тюрингские»; Колбаски «Баварские»; Колбаски «Вайсвюрст»; Колбаски «Карривурст»; Колбаски «Нюрнбергские»; Колбаски «Кнаквурст»; Колбаски «Боквурст»; Колбаски для хот-догов; Колбаски «Поваренок» из цыпленка с индейкой; Колбаски «Обожайка» из цыпленка с индейкой; Колбаски «Крутышки» из цыпленка с индейкой; Миньоны для жарки с индейкой; Миньоны для жарки из мяса птицы. **1.2.12 Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые в оболочке. Подвид – наборы из колбасок [купат]:** Гриль-микс из колбасок [колбаски «Чоризо» + колбаски куриные с грибами и сливочным соусом]; Гриль-микс для барбекю [колбаски-гриль «Барбекю» + колбаски «Баварские»]; Гриль-ассорти куриное [колбаски куриные с грибами и сливочным соусом + купаты из мяса птицы]; Комбо для гриля [колбаски «Карривурст» + колбаски «Тюрингские»]; Купатное Комбо [купаты из мяса птицы + купаты из мяса птицы с сыром]. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш куриный; Фарш из цыплят-бройлеров; Фарш утиный; Фарш гусиный; Фарш из мяса индейки; Фарш из мяса цесарок; Фарш из мяса перепелов; Фарш «Деликатесный»; Фарш «Натуральный»; Фарш «К царскому столу»; Фарш «Куликовский вкус»; Фарш куриный «По–Климовски»; Фарш из кускового мяса индейки; Фарш из мяса цыплят-бройлеров; Фарш из мяса птицы со свининой; Фарш из мяса птицы с говядиной; Фарш из курицы и индейки; Фарш «Куриный»; Фарш «По-домашнему»; Фарш «Домашний»; Фарш «Индюшкин»; Фарш «Классический»; Фарш «Любительский»; Фарш «Котлетный»; Фарш «Фирменный»; Фарш из мяса птицы; Фарш куриный «Натуральный»; Фарш «Классический» из мяса утки; Фарш «Натуральный» из мяса утки; Фарш утиный; Фарш «Фирменный» из утки; Фарш из филе грудки цыпленка-бройлера деревенского; Фарш из филе грудки цветного бройлера деревенского; Фарш из мяса бедра цыпленка-бройлера деревенского; Фарш из мяса бедра цветного бройлера деревенского; Фарш «Натуральный» из мяса цыпленка-бройлера деревенского; Фарш «Натуральный» из мяса цветного бройлера деревенского; Фарш «Домашний» из мяса цыпленка-бройлера деревенского; Фарш «Домашний» из мяса цветного бройлера деревенского; Фарш куриный; Фарш индюшиный; Фарш куриный «Обыкновенный»; Фарш куриный «Домашний»; Фарш куриный «Особенный»; Фарш куриный «Превосходный»; Фарш куриный «Славянский»; Фарш куриный пельменный; Фарш куриный котлетный; Фарш куриный «Ароматный»; Фарш куриный «Приятный»; Фарш куриный «Кулинарный»; Фарш куриный «Альпийский»; Фарш куриный «Оригинальный»; Фарш куриный «Новинка»; Фарш куриный «Де Люкс»; Фарш из куриной грудки; Фарш из мяса курицы и индейки для котлеток; Фарш котлетный из курицы. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Курочка с картофелем и пряными травами; Курочка с картофелем в грибном соусе; Курочка с картофелем в пикантном соусе; Курочка с овощами для запекания; Курочка с сезонными овощами для запекания. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные в специях [с овощами и прочих]:** Голень куриная с картофелем и грибами; Мясо птицы с рисом и овощами; Жаркое из птицы с фруктами; Чахохбили «По-восточному»; Шашлык «Кавказский» из курицы; Куриные грудки н/к «По-восточному»; Гусь с сухофруктами; Утка с сухофруктами; Гусь с овощами; Утка с овощами. **Группа – полуфабрикаты, содержа-**

щие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринадах [соусах, в специях, с овощами и прочих]: Шаурма «По-арабски»; Шаурма «Фирменная»; Шашлык из филе куриной грудки; Курица «По-домашнему» с овощами; Мясо птицы «По-французски»; Мясо птицы «По-узбекски»; Мясо птицы с картофелем «По-домашнему»; Филе куриное с ананасами; Куриная грудка с овощами; Мясо птицы «По-русски»; Куриное ассорти с фруктами и овощами; Бефстроганов из мяса птицы с овощами; Фрикасе куриное. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные, не панированные:** Филе куриное панированное; Отбивные из филе птицы; Стейк из курицы; «Бризоль» куриная; Стрипсы из курицы «Острые»; Стрипсы из курицы в кукурузной панировке; Стрипсы из курицы в картофельной панировке. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные:** Голень, фаршированная грибами; Филе куриное фаршированное грибами; Котлеты «По-киевски с маслом»; Котлеты «По-киевски»; Котлеты «По-киевски Ароматные»; Рулет из мяса птицы с овощами и сухофруктами; Рулет куриный с сыром; Рулет куриный «Радужный»; Кармашек из мяса птицы; «Валентинки» куриные с сыром и чесноком; Котлеты «По-киевски с маслом»; Котлеты «По-киевски» с сыром»; Рулетик куриный с сыром. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Котлеты «Сказка»; Котлета «Филе деликатесное»; Котлета «Филе в кунжутной панировке; Котлеты «По-пычасски»; Котлеты «Домашние»; Котлеты «Ассорти»; Котлеты «Столичные»; Котлета из птицы; Котлеты «Рубленные» из мяса курицы; Котлеты «Нежные»; Котлета «Киевская»; Котлеты «Куриные»; Котлеты «По-домашнему»; Котлеты «Филейные»; Котлеты «Сочные»; Котлеты «Царский стол»; Котлеты панированные «Куриная ножка»; Котлета «Загадка»; Котлеты «Студенческие»; Котлеты из мяса птицы; Котлеты «Нежные» с ароматом индейки; Котлеты «Любительские»; Котлеты с кукурузой; Котлеты с гречкой; Котлеты «Пожарские»; Котлеты «По-боярски»; Котлеты «Домашние ручная лепка»; Котлеты «Столичные»; Котлеты утиные «Натуральные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Дружба»; Котлеты из филе цыплят; Котлета «Куриная»; Котлеты из индейки с сыром; Котлеты из индейки; Котлеты рубленые «По-киевски»; Котлеты куриные; Котлеты рубленые «По-киевски»; Котлета куриная рубленая; Котлеты с куриной печенью; Котлеты из индейки с брокколи и морковью; Биточки; Биточки «Аппетитные»; Биточки «Загадка»; Биточки из мяса птицы; Биточки «Нежные»; Биточки из мяса птицы с сыром и чесноком; Биточки с мясом утки; Шницель «Деревенский»; Шницель с ароматом индейки; Шницель «Оригинальный»; Шницель из индейки; Шницель куриный; Люля-кебаб; Люля-кебаб куриный; Тефтели из мяса птицы; Тефтели куриные; Тефтели из мяса курицы; Тефтели с манкой; Тефтели; Тефтели «Аппетитные»; Тефтели с морковью; Тефтели с рисом; Фрикадельки; Фрикадельки «Вкусные»; Фрикадельки «Для куриного бульона»; Фрикадельки утиные; Ёжики; Ёжики «Натуральные»; Крокеты с сыром; Крокеты с ветчиной; Палочки куриные; Палочки куриные «Нежные»; Наггетсы куриные; Наггетсы куриные с сыром; Наггетсы куриные с ветчиной; Наггетсы куриные с сыром и грибами; Наггетсы куриные рубленые; Наггетсы из мяса птицы; Наггетсы «Оригинальные»; Наггетсы «Традиционные»; Наггетсы «Из мяса птицы»; Бургер с уткой; Бургер из курицы; Голубцы ленивые; Голубцы ленивые «Натуральные». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные:** Котлеты «Нежные»; Котлеты из мяса птицы «Кордон-Блю» с сыром; Котлеты из мяса птицы «Кордон-Блю» с ветчиной и сыром; «Кордон блю» из курицы с ветчиной и сыром; «Кордон блю» из курицы с ананасом; «Кордон блю» из курицы с огурцом; Котлеты «По-киевски»; Котлеты «Со сладким перцем»; Котлеты «Со сладким перцем и сыром»; Котлеты «Со шпинатом и сыром»; Котлеты «По-киевски с маслом» рубленые; Котлеты «По-киевски с сыром» рубленые; Митболы с овощной начинкой [с тыквой]; Митболы с овощной начинкой [с брокколи]; Митболы с овощной начинкой [с кабачком]; Мит-

ХАССР ЭКСПЕРТ

болы с овощной начинкой [с цветной капустой]; Митболы с моцареллой, томатами и базиликом; Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью; Аранчини с курицей и болгарским перцем; Фрикадельки с моцареллой, томатами и базиликом; Польпетте с моцареллой, томатами и базиликом; Биточки «Сливочные»; Биточки «С сыром»; Шницель куриный с сыром; Куриные зразы с шампиньонами; «Валентинки» куриные с сыром и чесноком рубленые; Наггетсы куриные с ветчиной; Наггетсы куриные с сыром; Зразы с ветчиной и сыром; Голубцы из курицы с картофелем; Перец фаршированный мясом курицы; Перец фаршированный мясом индейки. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для жарки; Колбаски «Гриль»; Купаты куриные; Колбаски для жарки «Куриные с сыром». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш из мяса птицы и индейки «Фирменный»; Фарш «Домашний». **РАСТИТЕЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ С МЯСОМ ПТИЦЫ: Группа – растительные полуфабрикаты с мясом птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные:** Жаркое из мяса птицы с овощами. **Группа – растительные полуфабрикаты с мясом птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные:** Голубцы Голубцы «Натуральные»; Перец фаршированный; Перец фаршированный «Натуральный; Долма.

(СТОИМОСТЬ ИЗМЕНЕНИЙ - 6000 РУБ)

Изменение № 1 Дата введения в действие – 28.02.2023 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка утки в маринаде «Клюквенный»; Тушка утки в маринаде «Калифорния»; Тушка утки в маринаде «Яблоко-мед»; Тушка утки в маринаде «Глинтвейн»; Тушка утки в маринаде «Апельсин»; Окорочок утки в маринаде «Клюквенный»; Окорочок утки в маринаде «Калифорния»; Окорочок утки в маринаде «Яблоко-мед»; Окорочок утки в маринаде «Глинтвейн»; Окорочок утки в маринаде «Апельсин»; Задняя четвертина утки в маринаде «Клюквенный»; Задняя четвертина утки в маринаде «Калифорния»; Задняя четвертина утки в маринаде «Яблоко-мед»; Задняя четвертина утки в маринаде «Глинтвейн»; Задняя четвертина утки в маринаде «Апельсин»; Тушка курицы в маринаде «Яблоко-мед»; Тушка гуся в маринаде «Яблоко-мед»; Индейка «Оригинальная»; Бедро «Оригинальное»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами»; Голень «Оригинальная». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе утки в маринаде «Клюквенный»; Филе утки в маринаде «Калифорния»; Филе утки в маринаде «Яблоко-мед»; Филе утки в маринаде «Глинтвейн»; Филе утки в маринаде «Апельсин»; Филе «Оригинальное». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты «Сытные»; Биточки с яйцом; Биточки мясные; Биточки «Особые»; Биточки «Куриные»; Бургер; Бифштекс «Натуральный рубленый»; Шницель «Рубленый»; Тефтели «Вкусные»; Тефтели «Аппетитные»; Тефтели с говядиной; Тефтели «Куриные»; Крокеты «Куриные»; Крокеты «Деликатесные»; Крокеты с говядиной; Фрикадельки «Сочные»; Фрикадельки «Куриные»; Фрикадельки «Натуральные»; Палочки мясные; Палочки куриные; Палочки с говядиной; «Ёжики «Куриные»; «Ёжики». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Зразы с печенью. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски «Элитные». **«ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ»** ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Шашлык «Мексиканский»; Шашлык «Армянский»; Шашлык «Барбекю». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Котлеты «Куриные»; Котлеты «Сочные»;

Котлеты «Сельские»; Котлеты «Вкусные»; Биточки «Вкусные»; Биточки «Куриные»; Биточки с морковью; Тефтели с морковью; Палочки с крупой; Палочки с овощами; Палочки «Сытные»; Крокеты «Аппетитные»; Крокеты с рисом; Ёжики с рисом; Голубцы ленивые «Вкусные»; Голубцы ленивые «Куриные». **Вид – рубленые. Подвид – фаршированные:** Зразы с овощами; Зразы с сыром; Зразы с морковью.

Изменение № 2 Дата введения в действие – 06.06.2023 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Кебаб из мяса курицы с рисом и овощами; Кебаб из мяса индейки с виноградными листьями; Кебаб из мяса индейки с овощами. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для жарки из мяса курицы с рисом и овощами; Колбаски для жарки из мяса индейки с виноградными листьями; Колбаски для жарки из мяса индейки с овощами. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные:** Кебаб из мяса курицы с рисом и овощами; Кебаб из мяса курицы с творогом; Кебаб из мяса индейки с булгуром и овощами; Кебаб из мяса индейки с фасолью; Биточки с творогом и укропом. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для жарки из мяса курицы с рисом и овощами; Колбаски для жарки из мяса курицы с творогом; Колбаски для жарки из мяса индейки с булгуром и овощами; Колбаски для жарки из мяса индейки с фасолью.

Изменение № 3 Дата введения в действие – 10.08.2023 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты из курицы и индейки; Котлеты из курицы и говядины; Котлеты «Пожарские» из мяса курицы [вариант 3]; Котлеты куриные «Оригинальные» [вариант 2]; Котлеты куриные с сыром моцарелла; Биточки из курицы и индейки; Биточки из курицы и говядины. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, непанированные:** Паровые котлеты из курицы; Котлеты из курицы; Котлеты из курицы «Нежные» [вариант 3]. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Зразы из курицы и индейки со шпинатом и сыром.

Изменение № 4 Дата введения в действие – 01.09.2023 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Шашлык из куриной голени в имбирном маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты куриные [вариант 9]; Котлеты паровые из индейки. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринадах [соусах, в специях, с овощами и прочих]:** Шашлык из куриного бедра с сыром «Халуми». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные:** «Торикацу». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, непанированные:** Биточки куриные «Голландские». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Голубцы из пекинской капусты с индейкой.

Изменение № 5 Дата введения в действие – 12.09.2023 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Микс куриный в маринаде «Горчичный»; Микс цыпленка-бройлера в маринаде «Горчичный»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде

«Горчичный»; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Грибы и сливки»; Цыпленок для запекания «Новогодний»; Цыпленок-бройлер для запекания «Новогодний». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе индейки в маринаде «Грибы и сливки»; Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Грибы и сливки»; Филе индейки в маринаде «Новогоднее»; Филе индейки в маринаде «Томатно-сливочный»; Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Томатно-сливочный». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые, панированные [непанированные]:** Бескостное мясо голени индейки кубиком; Мясо голени индейки бескостное кубиком. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты из мяса цыплят-бройлеров «По-министерски»; Котлеты «По-министерски» из мяса индейки; Котлеты «По-домашнему» из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты «По-домашнему» из мяса индейки; Котлеты «Микс» из мяса птицы; Котлеты «Микс» из мяса цыплят-бройлеров, индейки; Котлеты «Здоровые» из мяса цыплят-бройлеров с овощами; Котлеты из мяса цыплят-бройлеров с тыквой и морковью; Котлеты «Здоровые» из мяса индейки с овощами, **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш из мяса птицы [вариант 2]. Фарш из мяса цыплят-бройлеров, индейки.

Изменение № 6 Дата введения в действие – 22.09.2023 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые** Мясо на косточке. **группа 1.2.6.1, подвид – бескостные мелкокусковые** добавить панированные [непанированные]: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые, панированные [непанированные]:** «Строганов диетический из филе грудки» цыпленка-бройлера; «Филе из куриной грудки кубиками» из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** «Стейк куриный с прованскими травами» из мяса цыплят-бройлеров; «Стейк из филе грудки» цыпленка-бройлера; «Стрипсы натуральные» из мяса цыплят-бройлеров; «Котлета для гриля» из мяса цыплят-бройлеров; **группа 1.2.8, подвид – бескостные, фаршированные** добавить панированные [непанированные]: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные, панированные [непанированные]:** Котлета «По-киевски» из мяса цыплят-бройлеров; **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Кнели из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты для гриля из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты «По-министерски» из мяса цыплят-бройлеров [вариант 2]; Котлеты «Филейные» из мяса цыплят-бройлеров; Оладьи «Куриные» из мяса цыплят-бройлеров; Ромштекс «Традиционный» из мяса цыплят-бройлеров; Ромштекс из мяса цыплят-бройлеров; Шницель из мяса цыплят-бройлеров; Бифштекс из мяса цыплят-бройлеров. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Котлеты «Аппетитные» из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты «По-киевски» из мяса цыплят-бройлеров; Котлета куриная.

Изменение № 7 Дата введения в действие – 20.11.2023 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка цыпленка-бройлера в маринаде «Праздничная»; Цыпленок-табака в соус-маринаде «Мехико»; Бедро цыпленка-бройлера в маринаде «Кахетинский»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Брусничный»; Крыло цыпленка-бройлера в маринаде для барбекю; Крыло цыпленка-бройлера в маринаде «Брусничный». **Группа –**

полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]: Шашлык «Летний»; Шашлык «По-кавказски». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе отбивное цыпленка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Поджарка из мяса цыплят-бройлеров; Мясо для жаркого. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для гриля «Особые»; Колбаски для гриля «С луком»; Колбаски для гриля «С чесноком»; Купаты «Белые с зеленью». **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Цыпленок-табака в соус-маринаде «Мехико».

Изменение № 8 Дата введения в действие – 25.11.2023 г. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Цыплёнок табака в сливочном маринаде; Цыплёнок табака в кавказском маринаде; Цыплёнок табака в лимонно-чесночном маринаде рецептура [вариант №1]; Цыплёнок табака в лимонно-чесночном маринаде рецептура [вариант №2]; Половинка цыплёнка табака в лимонно-чесночном маринаде; Половинка цыпленка табака в классическом маринаде (половинка тушки); Половинка цыпленка табака с овощами для запекания [вариант №1] (половинка тушки); Половинка цыпленка табака с овощами для запекания [вариант №2] (половинка тушки); Бедро «Барбекю»; Бедро «Фирменное»; Грудка «Фирменная»; Крылышки «Барбекю» [вариант №1] (целое); Крылышки «Барбекю» [вариант №2] (части крыла); Голень в маринаде «Американский»; Голень «Фирменная»; Крыло «По-баварски»; Крылышки куриные «Сальса» (части крыла); Крылышки куриные для запекания (части крыла); Жаркое из курочки для запекания. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык «Для пикника»; Шашлык «По-царски»; Жаркое из курочки [вариант №1] (бедро/голень); Жаркое из курочки [вариант №2] (бедро); Ассорти из курочки для запекания. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты «Рубленые» [вариант №2]; «Шницель». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски «Немецкие». **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Котлеты «Волжские»; Котлеты «Городские»; Котлеты «Деревенские»; Котлеты «Домашние с сыром»; Котлеты «Домашние со сливочным маслом». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски «Бюргерские»; Колбаски «Степные»; Колбаски «С сыром»; Колбаски «По-итальянски» [вариант №1]; Колбаски «По-итальянски» [вариант №2].

Изменение № 9 Дата введения в действие – 26.12.2023 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык в маринаде «Классический». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Мясо бедра бескостного цыплят-бройлеров в маринаде «Сладкий чили». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык из филе цыплят-бройлеров в маринаде «Провансаль»; Гуляш из мяса курицы. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые, панированные [непанированные]:** Гуляш из мяса цыплят-бройлеров.

Изменение № 10 Дата введения в действие – 10.01.2024 г **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Котлета «Куриная с рыбой»; Котлета, содержащая мясо кур с рыбой; Котлета, содержащая мясо цыплят-бройлеров с рыбой.

Изменение № 11 Дата введения в действие – 30.01.2024 г. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в рассоле. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Четверть задняя цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Грудка цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Окорочок цыплят-бройлеров, шприцованный рассолом на 10%; Бедро цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%; Голень цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Крыло 3-х фаланговое цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%; Крыло 2-х фаланговое цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в рассоле:** Четверть без кости на коже цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Четверть без кости без кожи цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Филе цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%; Окорочок бескостный цыплят-бройлеров, шприцованный рассолом на 10%; Мясо бедра на коже цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%; Мясо бедра без кожи цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%; Мясо голени без кости без кожи, шприцованное рассолом на 10%.

Изменение № 12 Дата введения в действие – 06.03.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные в рассоле. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка индейки для запекания; Окорочок индейки для запекания; Бедро индейки для запекания; Голень индейки для запекания; Часть голени индейки для запекания; Крыло индейки для запекания; Плечевая часть крыла индейки для запекания; Локтевая часть крыла индейки для запекания; Кисть крыла индейки для запекания; Гузка индейки для запекания. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в рассоле:** Филе индейки для запекания; Малое филе индейки для запекания; Большое филе индейки для запекания; Мякоть бедра индейки для запекания; Мякоть голени индейки для запекания; Мякоть плечевой части крыла индейки для запекания.

Изменение № 13 Дата введения в действие – 23.03.2024 г. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Цыпленок-табака (полутушка); Бедрышки-табака цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные. Подвид – части тушек птицы панированные:** Голень цыплят-бройлеров. Котлета из мяса цыплят-бройлеров "Наслаждение на косточке". **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Гуляш из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:** Байтсы из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Филе для жарки из мяса цыплят-бройлеров; Медальоны из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** "Куриные маффины" из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для гриля "Баварские" из мяса цыплят-бройлеров; Купаты "Пикантные" из мяса цыплят-бройлеров; Купаты "Миланские" из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски для гриля "Шашлычные" из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски для гриля "Мюнхенские" из мяса цыплят-бройлеров; Гриль-колбаски "Отменно" из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из**

мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Фарш "Премиум из филе" цыплят-бройлеров; Фарш "Премиум" из мяса цыплят-бройлеров; Фарш "Премиум из филе грудки" цыплят-бройлеров; Фарш "Классический" из мяса цыплят-бройлеров; Фарш "Натуральный" из мяса цыплят-бройлеров. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** "Куриные маффины", содержащие мясо цыплят-бройлеров.

Изменение № 14 Дата введения в действие – 18.04.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в рассоле:** Филе куриное «Сочное»; Филе цыплёнка-бройлера «Сочное». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлета «Матвеевская» куриная; Котлета «Матвеевская» из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для жарки «Матвеевские».

Изменение № 15 Дата введения в действие – 18.04.2024 г. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы (цыплят-бройлеров)** с момента окончания технологического процесса, со дня выработки **при температуре от 0°С до плюс 2°С** включительно и относительной влажности воздуха от (75±5) %: ***без применения вакуума или модифицированной газовой среды без применения консервантов:*** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 5 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 5 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) панированные/непанированные не более 7 суток; полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, в оболочке, фарши) – не более 7 суток; полуфабрикаты рубленые фаршированные не более 5 суток; ***без применения вакуума или модифицированной газовой среды с применением консервантов:*** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 12 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 12 суток; полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) не более 9 суток; ***герметично упакованные в пластиковых ведрах с крышками [при наличии замка]:*** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 10 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 10 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) панированные/непанированные не более 10 суток; ***с применением вакуума или модифицированной газовой среды без применения консервантов:*** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 15 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 10 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) панированные/непанированные не более 15 суток; полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, в оболочке, фарши) – не более 10 суток; полуфабрикаты рубленые фаршированные не более 7 суток; ***с применением вакуума с применением консервантов:*** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 30 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 30 суток; полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) не более 25 суток; ***с применением модифицированной газовой среды с применением консервантов:*** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 35 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 35 суток; полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке,

фарши) не более 30 суток; **пункт 7.9** дополнить пунктом 7.9.1: **7.9.1 Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из мяса птицы (цыплят-бройлеров)** со дня выработки **при температуре хранения не выше минус 12°С** и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: ***без применения вакуума или газовой модифицированной среды:*** полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) не более 6 месяцев; тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 10 месяцев; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 10 месяцев; ***с применением вакуума или газовой модифицированной среды:*** полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) не более 8 месяцев; тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 12 месяцев; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 12 месяцев. После вскрытия герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов из мяса птицы при температуре от минус 1°С до плюс 4°С включительно составляет - не более 24 часов в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

Изменение № 16 Дата введения в действие – 14.06.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты из цыпленка-бройлера и индейки; Котлеты из цыпленка-бройлера и говядины; Котлеты «Пожарские» из цыпленка-бройлера [вариант 3]; Котлеты «Оригинальные» из цыпленка-бройлера [вариант 2]; Котлеты из цыпленка-бройлера с сыром моцарелла; Котлеты из цыпленка-бройлера с сыром моцарелла по-средиземноморски; Биточки из цыпленка-бройлера и индейки; Биточки из цыпленка-бройлера и говядины. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Паровые котлеты из цыпленка-бройлера; Котлеты из цыпленка-бройлера; Котлеты «Нежные» из цыпленка-бройлера [вариант 3]. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Зразы из цыпленка-бройлера и индейки со шпинатом и сыром. Зразы из цыпленка-бройлера и говядины с грибами и сыром.

Изменение № 17 Дата введения в действие – 01.07.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «По-испански»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «По-охотничьи» с ароматом копчения; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»; Полутушка цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»; Окорочок цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»; Окорочок цыплят-бройлеров в маринаде «По-восточному»; Окорочок цыплят-бройлеров в маринаде «По-грузински»; Грудка цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «По-восточному»; Крылышки цыпленка-бройлера с куркумой; Цыпленок-бройлер в маринаде «Праздничный»; «Чкмерули» из цыпленка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Грузинский»; Шашлык из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Провансаль». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»; Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Провансаль». **Группа – полуфабрикаты из мяса**

птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]: Филе малое цыпленка-бройлера в хрустящих хлопьях. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты из мяса цыплят-бройлеров «По-домашнему». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Котлеты из цыпленка-бройлера со сливочным маслом и укропом. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].** Шашлык, содержащий мясо цыплят-бройлеров в маринаде «Кефирный». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринадах [соусах, в специях, с овощами и прочих]:** Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Кефирный».

Изменение № 18 Дата введения в действие – 02.07.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка курицы в маринаде; Тушка цыпленка-бройлера в маринаде; Полутушка курицы в маринаде; Полутушка цыпленка-бройлера в маринаде; Окорочок куриный в маринаде; Окорочок цыпленка-бройлера в маринаде; Бедро куриное в маринаде; Бедро цыпленка-бройлера в маринаде; Голень куриная в маринаде; Голень цыпленка-бройлера в маринаде; Крылышки куриные в маринаде; Крылышки цыпленка-бройлера в маринаде; Грудка куриная в маринаде; Грудка цыпленка-бройлера в маринаде; —Тушка куриная для гриля; —Тушка цыпленка-бройлера для гриля; Полутушка куриная для гриля; Полутушка цыпленка-бройлера для гриля; Окорочок куриный для гриля; Окорочок цыпленка-бройлера для гриля; Бедро куриное для гриля; Бедро цыпленка-бройлера для гриля; Голень куриная для гриля; Голень цыпленка-бройлера для гриля; Крылышки куриные для гриля; Крылышки цыпленка-бройлера для гриля; Грудка куриная для гриля; Грудка цыпленка-бройлера для гриля; Тушка куриная в маринаде «Нежный»; Тушка цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»; Полутушка куриная в маринаде «Нежный»; Полутушка цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»; Окорочок куриный в маринаде «Нежный»; Окорочок цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»; Бедро куриное в маринаде «Нежный»; Бедро цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»; Голень куриная в маринаде «Нежный»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»; Крылышки куриные в маринаде «Нежный»; Крылышки цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»; Грудка куриная в маринаде «Нежный»; Грудка цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык куриный в маринаде; Шашлык куриный в маринаде «Нежный»; Шашлык куриный «Пикник» в маринаде; Стейк из голени индейки в маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе куриное в маринаде; Филе цыплят-бройлеров в маринаде; Филе куриное в маринаде «Нежный»; Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Нежный»; Стейк куриный в маринаде; Стейк цыплят-бройлеров в маринаде; Стейк куриный в маринаде «Нежный»; Стейк цыплят-бройлеров в маринаде «Нежный». **Группа - полуфабрикаты из мяса птицы. Вид - кусковые. Подвид - бескостные панированные [непанированные]:** Рулет куриный «Натуральный». **Группа - полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные:** Рулет куриный с ветчиной и сыром; Рулет куриный с грибами и сыром; Рулет куриный с сыром. **Группа - полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Наггетсы «Классические».

Изменение № 19 Дата введения в действие – 09.08.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Утка по-пекински (полутушка);

HACCP EXPERT

Цыплята корнишоны "Праздничные"; Голень индейки в сметанном соусе. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Стейк из грудки утки в маринаде "Гурмэ"; Стейк из грудки утки "Барбекю"; Филе грудки индейки в сливочном песто.

Изменение № 20 Дата введения в действие – 15.08.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные:** Котлеты «Мичуринские»; Котлеты в беконе. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные:** Котлеты «Домашние»; Голубцы ленивые; Перец ленивый; Тефтели; Фрикадельки. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Зразы с ветчиной и сыром; Котлеты со сливочным маслом и зеленью.

Изменение № 21 Дата введения в действие – 09.09.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Крылья куриные маринованные; Крылья цыплёнка-бройлера маринованные; Крыло индейки (локтевая часть) маринованное. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык куриный «Куриное бедро»; Шашлык «Бедро цыплёнка-бройлера». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:** Мясо бедра куриного [бедро куриное бескостное]; Мясо бедра цыплёнка-бройлера [бедро цыплёнка-бройлера бескостное]; Филе куриное «Цезарь»; Филе куриное «Тёплый салат»; Филе куриное «Стрипсы»; Филе цыплёнка-бройлера «Цезарь»; Филе цыплёнка-бройлера «Тёплый салат»; Филе цыплёнка-бройлера «Стрипсы». **1.2.7 Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Стейк индейки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для жарки из курицы; Колбаски для жарки из цыплёнка-бройлера; Колбаски с мясом индейки; Колбаски для жарки с огурчиком и укропом. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш «Индейка».

Изменение № 22 Дата введения в действие – 17.09.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык из индейки «Маринованный». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:** Наггетсы из мяса индейки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Шницель «Особый» из мяса индейки. **Группа - полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Биточки из мяса индейки; Бифштекс из мяса индейки; Котлеты «Нежные» из мяса индейки; Котлеты «Сливочные» из мяса индейки; Люля-кебаб «Особые» из мяса индейки. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринадах [соусах, в специях, с овощами и прочих]:** Шашлык из индейки в маринаде. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Стрипсы из мяса индейки. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Голубцы ленивые «Натуральные».

HACCP EXPERT

Изменение № 23 Дата введения в действие – 18.09.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа - полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Ёжики куриные; Ёжики из мяса цыплят-бройлеров. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** «Ёжики куриные»; «Ёжики», содержащие мясо цыплят-бройлеров.

Изменение № 24 Дата введения в действие – 19.09.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Цыпленок-бройлер в маринаде "Сладкая Аджика"; Цыпленок-бройлер для запекания "ВкусВилл"; Голень цыплят-бройлеров в маринаде "Классический". **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:** "Наггетсы V"; Наггетсы из мяса цыплёнка-бройлера.

Изменение № 25 Дата введения в действие – 16.12.2024 г. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Цыпленок-бройлер в маринаде "Сладкая Аджика"; Цыпленок-бройлер для запекания "ВкусВилл"; Голень цыплят-бройлеров в маринаде "Классический". **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:** "Наггетсы V"; Наггетсы из мяса цыплёнка-бройлера.

Изменение № 26 Дата введения в действие – 20.12.2024 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в рассоле, в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Гузка куриная; Гузка цыплёнка-бройлера. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные. Подвид – части тушек птицы в панировке:** Крыло «Гриль» куриное; Крыло «Гриль» цыплёнка-бройлера; Крыло «Острое» куриное; Крыло «Острое» цыплёнка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Наггетсы из мяса курицы; Наггетсы из мяса цыплёнка-бройлера.

Изменение № 27 Дата введения в действие – 27.12.2024 г. **Ассортимент продукции. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Шницель из филе цыплёнка-бройлера в панировке. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлета для гамбургера из мяса цыплёнка-бройлера; Фрикадельки мини из мяса цыплят-бройлеров; Фрикадельки мини из цыплёнка-бройлера с молоком; Фрикадельки мини из филе цыплёнка-бройлера с молоком; Фрикадельки мини из филе цыплёнка-бройлера и говядины; Фрикадельки мини из филе индейки; Люля-кебаб из мяса цыплёнка-бройлера; Люля-кебаб из филе индейки; Кебабчета из мяса цыплёнка-бройлера; Чевапчичи из мяса цыплёнка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски из мяса цыплёнка-бройлера; Улитка из мяса цыплёнка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш из мяса индейки; Фарш из индейки и говядины.

Изменение № 28 Дата введения в действие – 11.01.2025 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – кусковые, мясокостные в рассоле [заливочном или шприцовочном]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Голень цыплёнка-бройлера в рассоле (15%); Крыло целое цыплёнка-бройлера в рассоле (15%); Крыло, разделённое на части (плечевая часть, локтевая часть, кисть) цыплёнка-бройлера в рассоле (15%).

HACCP EXPERT

Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в рассоле [заливочном или шприцовочном]: Филе грудки цыплёнка-бройлера в рассоле (15%); Мясо бедра бескостное без кожи цыплёнка-бройлера в рассоле (15%); Тушка бескостная цыплёнка-бройлера в рассоле (15%); Окорочок бескостный цыплёнка-бройлера в рассоле (15%); Бедро бескостное с кожей цыплёнка-бройлера в рассоле (15%); Голень бескостная без кожи цыплёнка-бройлера в рассоле (15%). **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера] Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Биточки из цыпленка-бройлера с сыром. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Голубцы с мясом цыпленка-бройлера. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные, не панированные:** Отбивная куриная в кунжутной панировке; Отбивная цыплёнка-бройлера в кунжутной панировке.

Изменение № 29 Дата введения в действие – 05.02.2025 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера, индейки]. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык из мяса цыпленка-бройлера в маринаде; Шашлык из мяса цыплёнка-бройлера; Шашлык из мяса индейки в маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера] Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Рулет для запекания из мяса цыплёнка-бройлера; Колбаски из мяса цыплёнка-бройлера с сыром; Колбаски шашлычные из мяса цыплёнка-бройлера; Котлеты из мяса цыпленка-бройлера; Котлеты из мяса цыплёнка-бройлера и говядины; Колбаски для жарки из мяса цыпленка-бройлера; Котлета для бургера из мяса цыплёнка- бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера] Вид – рубленые, формованные, панированные [непанированные]: Подвид – наборы из колбасок без оболочек:** Ассорти колбасок из мяса цыплёнка- бройлера без оболочки [кебабчета, колбаски для жарки]; **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Купаты «Барбекю»; Колбаски из мяса цыплёнка-бройлера с сыром; Колбаски шашлычные из мяса цыплёнка-бройлера; Колбаски для гриля из мяса цыпленка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – рубленые в оболочке. Подвид – наборы из колбасок [купат]:** Ассорти колбасок из мяса цыплёнка-бройлера [кебабчета, колбаски для жарки]. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера, индейки]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш из мяса цыпленка-бройлера и говядины; Фарш из мяса индейки и говядины.

Изменение № 30 Дата введения в действие – 19.03.2025 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера] Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты «Деликатесные» из мяса цыплёнка-бройлера.

Изменение № 31 Дата введения в действие – 21.03.2025 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера] Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты из мяса цыплёнка-бройлера с сыром; Биточки из мяса цыплёнка-бройлера; Кнели из мяса цыплёнка-бройлера и говядины; Кнели из мяса индейки и говядины; Люля-кебаб из мяса цыплёнка-бройлера и говядины; Кебабчета из мяса индейки; Кебабчета из мяса индейки и говядины; Тефтели из мяса цыплёнка-бройлера и говядины. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски из мяса цыплёнка-бройлера и говядины; Колбаски шашлычные из мяса цыплёнка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – рубленые в обо-**

HACCP ЭКСПЕРТ

лочке. Подвид – наборы из колбасок [купат]: Набор колбасок из мяса цыплёнка-бройлера. ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Тефтели из мяса цыплёнка-бройлера и говядины.

Изменение № 32 Дата введения в действие – 30.03.2025 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Цыплёнок табака в сливочном маринаде; Цыплёнок табака в кавказском маринаде; Цыплёнок табака в лимонно-чесночном маринаде рецептура № 1; Цыплёнок табака в лимонно-чесночном маринаде рецептура № 2; Цыплёнок табака в сливочно-грибном маринаде с шампиньонами; Половинка цыплёнка табака в лимонно-чесночном маринаде; Половинка цыплёнка табака в классическом маринаде; Половинка цыплёнка табака с овощами для запекания рецептура № 1; Половинка цыплёнка табака с овощами для запекания рецептура № 2; Грудка «Фирменная»; Бедро «Барбекю»; Бедро «Фирменное»; Голень в маринаде «Американский»; Голень «Фирменная»; Крылышки «Барбекю» рецептура №1 (целое); Крылышки «Барбекю» рецептура №2 (части крыла); Крыло «По-Баварски»; Крылышки куриные «Сальса» (части крыла); Крылышки куриные для запекания (части крыла). **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Жаркое из курочки для запекания; Жаркое из курочки рецептура №1 (бедро/голень); Шашлык «Для пикника» рецептура №1 (бедро); Шашлык «Для пикника» рецептура №2 (бедро/голень); Шашлык «По-царски» рецептура №1 (бедро); Шашлык «По-царски» рецептура №2 (бедро/голень); Ассорти из курочки для запекания. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе в маринаде.

Изменение № 33 Дата введения в действие – 12.05.2025 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Микс из цыплёнка-бройлера в маринаде; Ассорти из цыплёнка-бройлера для запекания; Ассорти из цыплёнка-бройлера в маринаде; Микс из цыплёнка-бройлера в маринаде «По-домашнему»; Ассорти из цыплёнка-бройлера в маринаде «По-домашнему». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – кусковые, мясокостные в панировке [в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Голень в панировке; Крылышки куриные; Крылышки куриные острые. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [кур, цыплёнка-бройлера]. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе куриное маринованное «Цезарь». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера, индейки]. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в рассоле [маринаде, соусе, в специях и прочих]:** Стрипсы «Классические»; Стрипсы острые. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:** Азу из цыплёнка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Филе «Мини» цыплёнка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [кур, цыплёнка-бройлера] Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Бургер куриный; Котлета «Куриный бургер»; Котлеты «Классические»; Котлеты «Премиум»; Котлеты бургерные; Фрикадельки из мяса цыплёнка-бройлера; Фрикадельки мини из мяса цыплёнка-бройлера; Тефтели из мяса цыплёнка-бройлера; Шарики из мяса цыплёнка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [кур, цыплёнка-бройлера]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски гриль куриные. **Группа – полуфабрикаты**

из мяса птицы [кур, цыплёнка-бройлера, индейки]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Фарш куриный на котлетки; Фарш на куриный бургер; Фарш из филе грудки цыплёнка-бройлера; Фарш из грудки цыплёнка-бройлера «Лёгкий»; Фарш из грудки цыплёнка-бройлера «Фитнес»; Фарш из грудки цыплёнка-бройлера «Легче»; Фарш куриный; Фарш из мяса индейки; Фарш «Деликатесный»; Фарш «Натуральный»; Фарш из курицы и индейки; Фарш из мяса птицы с говядиной; Фарш «По-домашнему». **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные. Подвид – части тушек птицы в панировке:** Голень в панировке; Крылышки куриные; Крылышки куриные острые. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные, непанированные:** Стрипсы «Классические»; Стрипсы острые. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлета «Эскимо»; Наггетсы «Классические»; Наггетсы острые; Стрипсы «Классические»; Стрипсы острые; Фрикадельки куриные.

Изменение № 34 Дата введения в действие – 17.06.2025 г. **Группа – мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – порционные бескостные из говядины, панированные или непанированные Категория А:** - шницель из говядины в панировке; - шницель из говядины; - ромштекс из говядины в панировке; **Группа – мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – порционные бескостные из свинины, панированные или непанированные Категория Б:** - шницель из свинины в панировке; - шницель свиной в панировке; - шницель из свинины; **Группа – мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые бескостные из говядины Категория Б:** - стрипсы из говядины.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию полуфабрикатов из мяса птицы названия вносимых вкусовых компонентов; применять в полуфабрикатах маринадной группы аналогичные маринады различных фирм-производителей, взамен маринадов, приведенных в рецептурах в количествах, регламентированных инструкциями или рекомендациями по их применению, или по нормам предприятия-изготовителя, установленным самостоятельно; применять, заменять и комбинировать в рецептурах полуфабрикатов из мяса птицы овощи на другие аналогичные в количествах, регламентированных инструкциями по их применению или по нормам предприятия-изготовителя, установленным самостоятельно; выпускать полуфабрикаты из мяса птицы рубленые в оболочке в виде различных наборов: гриль-микс из колбасок, гриль-микс для барбекю, гриль-ассорти куриное, комбо для гриля, купатное Комбо.

Полуфабрикаты из мяса птицы 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 от минус 1°С до плюс 4 °С; для замороженных не выше минус 12°С. Реализацию полуфабрикатов из мяса птицы осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы, 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 из мяса птицы 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 из мяса птицы** с момента окончания

HACCP ЕХРЕRТ

технологического процесса, со дня выработки при температуре от минус 1°С до плюс 4°С включительно и относительной влажности воздуха от (75±5)%: **без применения вакуума или модифицированной газовой среды:** негерметично упакованные (без упа ковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): *без применения консервантов:* тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 5 суток; полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные **не более 5 суток;** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) **не более 5 суток;** полуфабрикаты рубленые фаршированные **не более 3 суток;** *с применением консервантов:* тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов **не более 12 суток;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов **не более 12 суток**; полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 9 суток**; наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов **не более 9 суток; с применением вакуума:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов **не более 30 суток;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов **не более 30 суток**; полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 25 суток**; наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов **не более 25 суток; с применением модифицированной газовой среды:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов **не более 35 суток**; полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов **не более 35 суток**; полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 30 суток;** наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов **не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из мяса птицы** со дня выработки при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**: без применения вакуума или модифицированной газовой среды:** *негерметично упакованные:* полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши), в том числе наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке – **не более 6 месяцев;** —тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) – **не более 10 месяцев;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные – **не более 10 месяцев;** *в герметичной упаковке, в том числе упакованные под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:* полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши), в том числе наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке **– не более 8 месяцев;** тушки, части тушек в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) **не более 12 месяцев** со дня выработки. полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные **не более 12 месяцев** со дня выработки. **После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов из мяса птицы при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **с применением вакуума без консервантов:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих)**не более 10 суток;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в

панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные **не более 10 суток;** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши)**не более 10 суток;** наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке**не более 10 суток; с применением модифицированной газовой среды без консервантов:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих)**не более 10 суток;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные **не более 10 суток;** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) **не более 10 суток;** наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке**не более 10 суток;** Срок годности полуфабрикатов из мяса птицы, 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, 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.

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

Дата введения в действие - 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

АССОРТИМЕНТ: Группа: продукты мясные. Вид: продукты из конины цельнокусковые. Подвид: соленые. Категория Д: «Казылык» из конины соленый. **Группа: продукты мясные. Вид: продукты из ко-**

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

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

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

Продукты из конины охлажденные [соленые, вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не ниже 0 ºС и не выше плюс 6 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из конины охлажденные [сырокопченые и сыровяленые] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше плюс 15 ºС и относительной влажности воздуха (75±5) %. Продукты из конины замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше минус 8 ºС. Сроки годности и условия хранения продуктов из конины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает и подтверждает изготовитель в установленном порядке. Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины в зависимости от вида тепловой обработки и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, охлажденных негерметично упакованных** с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 20 суток; **Герметично упакованных:** от 0°С до плюс 6°С – не более 35 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, охлажденных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от 0°С до плюс 6°С – не более 60

суток; при сервировочной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 30 суток; при порционной нарезке при температуре от плюс 5°С до плюс 6°С – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, замороженных негерметично** упакованных с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 35 суток; от минус 18°С и ниже – не более 45 суток. **Герметично упакованных:** от минус 7°С до минус 9°С – не более 45 суток; от минус 18°С и ниже – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности соленых продуктов из конины, замороженных** (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) с момента окончания технологического процесса при температуре: от минус 7°С до минус 9°С – не более 90 суток; от минус 18°С и ниже – не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины варено-копченых, [копчено-вареных], копчено-запеченных, запеченных, вареных [кроме ветчин]** (целые изделия, батоны), **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосфер**, а также ветчин, изготовленных в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках **при температуре от 0°С до 6°С** включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: продукты из конины вареные [кроме ветчин] целыми изделиями – не более 10 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми изделиями – не более 7 суток; продукты из конины запеченные – не более 5 суток; продукты из конины, запеченные с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 7 суток; продукты из конины копчено-вареные – не более 10 суток; продукты из конины копчено-запеченные – не более 10 суток; продукты из конины сырокопченые – не более 30 суток; продукты из конины сыровяленые – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности продуктов из конины**, **варено-копченых** [**копчено-вареных], копчено-запеченных, запеченных. вареных,** упакованных **с применением вакуума и модифицированной атмосферы**, а также **ветчин**, изготовленных в искусственных **барьерных оболочках** при температуре хранения от 0°С до плюс 6°С включительно: **продукты из конины вареные:** [кроме ветчин] целыми изделиями – не более 30 суток; [кроме ветчин] целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 35 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках – не более 30 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в натуральных (кишечных) и искусственных проницаемых оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 35 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в искусственных барьерных оболочках – не более 60 суток; ветчины вареные [продукты ветчинные] целыми батонами в искусственных барьерных оболочках с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 70 суток; продукты вареные, в т. ч. и ветчины при порционной нарезке – не более 12 суток; продукты вареные, в т. ч. и ветчины при сервировочной нарезке – не более 8 суток. **продукты из конины варено-копченые [копчено-вареные]:** целыми изделиями – не более 45 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 30 суток. **продукты из конины запеченные:** целыми изделиями – не более 20 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 25 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток. **продукты из конины копчено- запеченные:** целыми изделиями – не более 45 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 60 суток; при порционной нарезке – не более 45 суток; при сервировочной нарезке – не более 30 суток. **продукты из конины сырокопченые:** целыми изделиями – не более 90 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 120 суток; при порционной нарезке – не более 65 суток; при сервировочной нарезке – не более 50 суток. Рекомендуемые сроки годности **продуктов из конины сырокопченых,** упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы **при температуре хранения от 12°С до 15°С:** целыми изделиями – не более 30 суток; целыми изделиями с применением консервантов (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) – не более 40 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток. **продукты из конины сыровяленые: негерметично упакованные:** при температуре от 0°С до 4°С – не более 180 суток; при температуре от 4°С до 12°С – не более 120 суток. **упакованные под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы: при температуре от 0°С до 4°С:** целым изделием – не более 9 месяцев. сервировочная нарезка – не более 110 суток; порционная

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

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-556-2024 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ХОЛОДЦЫ, СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ И ПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ ИЗ МЯСА [СУБПРОДУКТОВ] ПТИЦЫ [взамен ТУ 10.13.14-556-2017]**

Дата введения в действие 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе], изготовленные из мяса [субпродуктов] птицы, с добавлением бульона или раствора желирующих веществ, образующие при охлаждении плотное желе, с включением немясных ингредиентов, пряностей, или без них, сформованные в оболочку или форму, подвергнутые последующей термической обработке до готовности к употреблению. [далее по тексту продукция, изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов]. Изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе] из мяса [субпродуктов] птицы выпускаются в охлажденном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе] из мяса [субпродуктов] птицы в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе кулинарного продукта подразделяют на: изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов из мяса [субпродуктов] птицы; изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов, содержащие мясо [субпродукты] птицы; растительные кулинарные изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов с мясом [субпродуктами] птицы. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ЕАЭС 051/2021 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации. **Ассортимент продукции.** Изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, заливные, продукты в желе] из мяса [субпродуктов] птицы в зависимости от используемого сырья выпускают в следующем ассортименте: **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ТЕРМИЧЕСКИ ОБРАБОТАННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ ИЗ МЯСА [СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО, РАСТИТЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ] ПТИЦЫ: Группа – кулинарные продукты из мяса птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы:** холодец «Куриный»; «Куриный холодец»; холодец из мяса утки; холодец из мяса утят; холодец из мяса гуся; холодец из мяса гусят; холодец из мяса индейки; холодец из мяса индюшат; холодец из индейки; холодец из мяса курицы; холодец из мяса цыплят-бройлеров; холодец из курицы; холодец из ножек куриных и грудок; холодец «Сальтисон» из утиных шей и потрохов; холодец «Сальтисон» из куриных шей и потрохов; холодец «Сальтисон» из индюшиных шей и потрохов; холодец из индейки и курицы; холодец «Чертановский» из куриных ножек и крылышек; холодец «Кологривовский» из шеек индейки с пряностями холодец «Бархатный» из филе куриного, свиных ножек с маслинами и зеленью; холодец «Армавирский» из курятины с говядиной и овощами;

холодец «Валдайский» из курицы; холодец «Эконом-класс» из куриных крыльев, шеек и ножек; холодец «Рославльский» из курицы, свинины и говядины; холодец из мяса кур с говядиной и овощами; холодец с куриной печенью; холодец «Не для ленивых» из мяса индейки; холодец из утиных шей и потрохов; холодец из петуха; холодец «Фирменный»; холодец «Из курочки»; холодец «Супер Курочка»; холодец «Залихватский»; холодец «Бабушкин»; холодец из курицы и свинины; холодец «Купеческий»; холодец «По-деревенски»; холодец «По-белорусски»; холодец «Матвеевский» из голени индейки и куриных лапок. холодец «Деликатный»; холодец «Царское яство» из индейки со свининой; холодец «Курочка Банкетная». **Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы:** холодец «Безголовая курица»; холодец «Сборный»; холодец «Деревенский» из мяса индейки и курицы»; «Холодец из гуся с яблоками»; «Холодец из утки с яблоками»; холодец «Деревенский» из мяса курицы»; «Холодец из куриных потрохов и телячьих ног»; «Холодец из индейки и свиных ножек»; холодец «Янтарный»; «Холодец из крыльев индейки»; холодец «Уржумский» из потрохов птицы с пряностями»; холодец «Приозерский» из утки с яблоками, тмином, морковью и петрушкой»; холодец «Аркадакский» из куриных грудок»; холодец «Орденский» из куриной голени и лапок с рисом, овощами, сыром и фруктами»; холодец «Хрустящий» из шеек индейки, куриных крыльев, говяжьих ножек»; холодец «Куриный стандарт»; холодец «Рязанский» из птичьих потрохов и телячьих ножек»; холодец «Псковский» из мяса кур со свининой»; холодец «Псковский» из мяса цыплят-бройлеров со свининой»; холодец «Антикризисный» из куриного фарша»; холодец «Королевский» из мяса кур с вином»; холодец «Королевский» из мяса цыплят-бройлеров с вином»; холодец «Фирменный»; холодец «Трактирный»; «Холодец с копченым филе грудки»; холодец «Из птицы»; «Холодец из мяса птицы»; «Холодец из курицы и свинины»; «Холодец из курицы и говядины»; «Холодец из красного и белого филе»; холодец «На праздник»; холодец «Классический»; холодец «Мясной»; «Холодец с копченым филе бедра»; холодец «Чесночный»; холодец «Вкусняшка»; холодец «С перцем»; холодец «Праздничный»; холодец «Банкетный»; холодец «Белорусский»; холодец «Нежный»; холодец «Золотой гребешок». **Группа – растительные кулинарные продукты с мясом птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – холодцы:** холодец «Обычный» с мясом кур; холодец с мясом курицы; холодец с мясом цыплят-бройлеров; холодец с мясом индейки. **Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – студни:** студень «Трапезный деликатесный»; студень «Праздничный»; студень «Нежный»; студень «Трапезный оригинальный»; студень «Мясной»; «Студень из курочки»; студень «Империя вкуса» из мяса кур»; студень «Империя вкуса» из мяса цыплят-бройлеров»; студень «Янтарный» из мяса кур»; студень «Янтарный» из мяса цыплят-бройлеров»; студень «Птичий базар» из мяса кур»; студень «Птичий базар» из мяса цыплят-бройлеров»; студень «Куриный студень»; студень «Куриный студень с орехами»; «Студень из курицы»; «Студень из потрохов птицы»; «Студень из индейки»; студень «Русская индейка»; студень «Супер Индейка»; «Студень куриный»; студень «Ассорти»; «Студень из курицы с орехом и изюмом»; студень «Хозяйкин» из мяса кур»; студень «Хозяйкин» из мяса цыплят-бройлеров»; студень «Стипендиатский» из мяса кур и потрохов»; студень «Стипендиатский» из мяса цыплят-бройлеров и потрохов»; студень «Хмельной» из мяса кур»; студень «Хмельной» из мяса цыплят-бройлеров»; студень «Рэсол» из петуха по-молдавски»; студень «Таганрогский» из гусиных потрохов и говяжьих ножек»; студень «Бесподобный» из петуха, говяжьей и свиной рульки»; «Студень из потрохов птицы и овощей»; «Студень из гусиных потрохов»; «Студень из птицы»; студень «Столовый»; студень «Мясная Марка»; студень «Птичье царство»; студень «Куриное лакомство»; Шурашан [студень с крупой]. **Группа – растительные кулинарные продукты с мясом птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – студни:**

HACCP EXPERT

студень «Трапезный особый»; студень «Трапезный деликатесный»; студень «Бабушкин»; студень «Столовый»; студень «Деревенский»; студень «Традиционный»; студень «Царь-Птица» с мясом индейки; студень «Куриное желе»; студень «Утка отдыхает». **Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – заливные:** заливное «Веселая мозаика»; заливное «Мясное угощение»; заливное «Курица заливная»; «Заливное куриное»; «Заливное из курицы с ветчиной и молочным желе»; «Аспик из курицы, ветчины с молочным желе и хреном»; «Заливное из мяса кур»; «Заливное из мяса цыплят-бройлеров»; «Заливное из мяса индейки»; заливное «Цыплёнок жареный»; «Заливное из курицы с ветчиной и хреном»; заливное «Черепаха Тортила» из курицы, копченой колбасы и телятины»; заливное «Сюрприз» из куриного филе, ветчинных рулетов, с яйцом и овощами»; заливное «Сергачевское» из индейки со свининой, говядиной и овощами»; заливное «Поэтическое» из птичьих потрохов с овощами»; заливное «Сочное» из куриной грудки с яблочным желе»; заливное «Оранжевое настроение» из куриной грудки с апельсинами»; заливное «Гламурная сальса амато» из копченой курицы с виноградом, сыром и помидорами черри»; заливное «Холодный террин» из куриного филе с овощным ассорти»; заливное «Предел мечтаний» из мяса утки, с утиной печенью, салом, овощами и портвейном»; заливное «Бизнесменское» из грудки индейки с грейпфрутом и грибами»; «Заливные потроха куриные»; «Заливные потроха цыплят-бройлеров»; «Заливные потроха индейки»; «Заливные потроха утят»; заливное «Слоеное» из мяса курицы с овощами»; заливное «Слоеное» из мяса цыплят-бройлеров с овощами»; заливное «Курица провансаль»; заливное «Цыплёнок провансаль»; «Заливное ассорти из мяса птицы»; «Заливная курица с овощами»; «Заливной цыплёнок с овощами»; «Заливное из куриных бедрышек»; «Заливное из печени уток»; «Заливное из печени утят»; «Заливное из печени гусей»; «Заливное из печени гусят»; заливное ««Ароматное»; «Заливное из куриной грудки с майонезом, сыром и пряной зеленью»; заливное «По-деревенски» из курицы и индейки»; заливное «Заливной коктейль»; заливное «Праздничное» из мяса кур»; заливное «Праздничное» из мяса цыплят-бройлеров»; «Заливной паштет из куриной печени с томатами»; «Заливной паштет из печени индейки»; «Куриное заливное с потрохами»; заливное «Курица под снегом»; закуска заливная «Птичье угощение»; заливное «Леди Индейка»; заливное «Сердечки куриные»; заливное «Ассорти-очарование» из куриного филе, вареной колбасы, карбонада со сладким перцем и зеленым горошком»; «Аспик из курицы и овощей»; «Аспик из цыплят-бройлеров и овощей»; заливное «Кунгурское» из мяса индейки с каперсами»; заливное «Весеннее» из мяса индейки»; заливное «Рогожское» из курицы с маринованными огурцами»; заливное «Принц Орлов»; заливное «Ильинское» из вареного и жареного куриного филе»; «Заливное из куриных окорочков»; «Заливной паштет из куриной печени в формочках»; заливное «Птичья поляна»; заливное «Заливной гусь»; заливное «Заливная утка»; заливное «Заливная индейка»; заливное «Заливная курица»; заливное «Заливной цыпленок-бройлер»; «Заливная закуска из мяса кур «По-кубански»; «Заливная закуска из мяса цыплят-бройлеров «По-кубански»; заливное «Конфетти» из куриной грудки с ветчиной и овощами»; «Закусочное заливное слоеное пирожное из курицы и ветчины с орехами»; «Закусочное заливное слоеное пирожное из курицы»; заливное «Чахохбили куриное». **Группа – кулинарные продукты из мяса птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – продукты в желе:** «Курица в желе»; «Цыпленок-бройлер в желе»; «Индейка в желе». **Группа – кулинарные продукты, содержащие мясо птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – продукты в желе:** «Курица в желе»; «Филе куриное в желе»; **«**Филе куриное «Птичьи небеса» в желе»; **«**Филе цыплят-бройлеров «Птичьи небеса» в желе»; «Крылья желания» из курицы в желе»; «Крылья желания» из индейки в желе»; «Жар-птица» куриная в морковном желе»; «Потроха куриные в желе»; «Потроха цыплят-бройлеров в желе»; «Потроха индейки в желе»; «Потроха куриные с овощами в желе»; «Потроха цыплят-бройлеров с овощами

в желе»; «Потроха индейки с овощами в желе»; «Сердечки куриные в желе»; «Сердечки цыплят-бройлеров в желе»; «Сердечки индейки в желе»; «Курица слоеная» в желе; «Курица слоеная» в сливочно-ореховом желе; «Холодная закуска из курицы в желе»; «Ветчина куриная в желе»; «Куриное ассорти в желе»; «Мясо куриное в желе»; «Мясо цыплят-бройлеров в желе»; «Мясо индейки в желе»; «Мясо индюшат в желе»; «Мясо утиное в желе»; «Мясо утят в желе»; «Мясо гусиное в желе»; «Мясо гусят в желе»; куриные грудки в желе; куриные грудки в желе с овощами; грудки индейки в желе; грудки индейки в желе с овощами; куриные сердечки в желе; куриные сердечки в желе с овощами; «Заливной паштет из куриной печени в винном желе»; «Заливной паштет из куриной печени под вишневым желе»; «Заливной паштет из куриной печени с вяленой клюквой и фисташками в клюквенном желе»; «Заливной паштет из печени кур в брусничном желе»; «Заливной паштет из печени цыплят-бройлеров в брусничном желе»; «Торт заливной из мяса индейки в пикантном желе»; «Куриные рулетики с черносливом и сыром в желе»; «Рулетики из индейки с грибами в желе»; «Рулетики куриные с сыром в желе»; «Закусочное заливное пирожное из мяса индейки с копченостями и овощами в желе»; «Закусочное заливное пирожное из мяса кур с грецкими орехами в желе»; «Закусочное заливное пирожное из мяса цыплят бройлеров с грецкими орехами в желе»; «Торт желейный из курицы с маринованными огурцами и вялеными томатами»; «Закусочное заливное пирожное из мяса цыплят бройлеров с овощами в желе»; «Курица с брокколи в желе»; «Заливные куриные рулетики с творожным сыром и вялеными томатами в желе»; «Заливные рулетики из филе индейки в желе»; «Рулетики из мяса индейки в желе»; «Ветчинные куриные рулетики с творожным сыром и зеленью в желе»; «Ветчинные рулетики из мяса индейки в желе»; «Заливные ветчинные рулетики из мяса индейки с грибами и яйцом в желе из красного вина»; «Куриный рулет в желе»; «Рулет из мяса цыплят-бройлеров в желе»; «Рулет куриный в желе»; «Заливное из куриной ветчины с яйцом и овощами»; «Виточки заливные из куриной ветчины»; «Витки заливные по-русски из ветчины индейки»; «Заливные рулетики из ветчины куриной с шампиньонами и яйцом»; «Ассорти из мяса птицы в желе»; «Индейка в желе»; «Заливное с колбасой из мяса птицы»; «Заливной паштет из печени кур со сливочным сыром в брусничном желе; «Заливной паштет из печени цыплят-бройлеров со сливочным сыром в брусничном желе»; «Заливной торт из филе индейки в желе из белого вина»; «Мясо куриное в желе с овощами»; «Мясо индейки в желе с овощами»; «Мясо утиное в желе с овощами»; «Мясо гусиное в желе с овощами»; «Мясо куриное и язык говяжий в желе»; «Мясо индейки и язык говяжий в желе»; «Мясо куриное и язык свиной в желе»; «Мясо индейки и язык свиной в желе»; «Мясо куриное в желе с соусом «Майонез с хреном»; «Мясо индейки в желе с соусом «Майонез с хреном»; «Мясо куриное желе с горчичным соусом»; «Мясо индейки в желе с горчичным соусом»; «Мясо куриное в желе с винным соусом»; «Мясо индейки в желе с винным соусом»; «Мясо куриное в желе с соусом «Майонез с пряной зеленью»; «Мясо индейки в желе с соусом «Майонез с пряной зеленью»; «Мясо куриное в желе с пикантным соусом»; «Мясо индейки в желе с пикантным соусом»; «Сердечки куриные с овощами в желе»; «Заливная печень куриная в цитрусовом желе»; «Заливной печеночный паштет «Слоеный»; «Заливная куриная котлета»; «Котлета куриная в желе»; «Заливной паштет из куриной печени в яблочном желе»; «Ассорти из мяса птицы с овощами в желе»; «Заливное из курицы и ветчины». «Заливное из курицы и ветчинных рулетиков, фаршированных куриной печенью»; «Заливной паштет из утиной печени в вишневом желе»; «Заливной паштет из куриной печени с грибами»; «Заливной паштет из гусиной печени в желе с гранатовым соком»; «Заливная фуа-гра в желе с красным вином под вишневым желе»; «Заливной паштет из утиной печени с прослойкой морковного желе»; «Заливной паштет из утиной печени в желе с белым вином»; Шофруа [заливное филе куриное фаршированное]; «Заливное «Le-Паштэ» из утиной печени с прослойкой винного и лимонного желе»; «Заливной паштет гусиный с грибами с прослойкой винного и апельсинового желе»; «Заливной утиный паштет с прослойкой яблочного желе»; «Заливное

HACCP EXPERT

утиное мясо с прослойкой овощного и цитрусового желе»; Заливной паштет «Французский» из куриной печени с орехами и прослойкой винного и клюквенного желе»; «Заливная фуа-гра в желе с хересом»; «Заливная утиная печень в желе с хересом»; «Заливной паштет куриный с прослойкой апельсинового желе»; «Заливной паштет из утиной печени в желе с белым вином»; «Заливные потроха куриные под луковым желе»; «Заливной паштет гусиный под апельсиновым желе»; «Заливной паштет утиный с томатами в желе»; «Заливная фуа-гра «Экзотика» с прослойкой сливочного и мангового желе»; «Заливная утка в желе с шерри [белым вином]»; «Заливной паштет из куриной печени с овощами в желе»; «Заливная утка в гранатово-винном желе»; Заливное мясо куриное «По-царски» с прослойкой винного и брусничного желе; Торт заливной из мяса индейки в желе с портвейном [красным вином]; Заливные желудки мышечные с прослойкой брусничного желе; Ассорти из мяса уток в слоеном желе; Ассорти из мяса утят в слоеном желе; «Мясо птицы тушеное в желе»; «Слоеное заливное из мяса утки в желе»; «Утка слоёная в желе»; «Заливной паштет из печени индейки с клюквенным желе»; «Заливной паштет из печени индейки с грибами в клюквенном желе»; «Заливной паштет из куриной печени в желе из зелени»; «Заливной паштет из куриной печени с коньяком и гранатовым желе»; «Заливной паштет из куриной печени в смородиновом желе»; «Заливной паштет из утиной печени в винном желе»; «Заливной паштет из утиной печени с мадерой и брусничным желе». **Группа – растительные кулинарные продукты с мясом птицы. Вид – изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов. Подвид – продукты в желе:** Сальтисон «Традиционный» в желе; Сальтисон с брокколи в желе.

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

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

Изделия кулинарные из термически обработанных ингредиентов [холодцы, студни, мясопродукты в желе, заливные] из мяса [субпродуктов] птицы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, от 0°С до плюс 6°С включительно и относительной влажности воздуха (75±5) %. Сроки годности и условия хранения изделий кулинарных из термически обработанных ингредиентов [холодцов, студней, мясопродуктов в желе, заливных] из мяса [субпродуктов] птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает и подтверждает изготовитель в установленном порядке, в том числе после вскрытия потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности изделий кулинарных из термически обработанных ингредиентов [холодцов, студней, мясопродуктов в желе, заливных] из мяса [субпродуктов] птицы** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 80 %: **упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:** *без добавления консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326):* для изделий в лотках и подложках, пакетах и пленках не более 72 часов [3 суток]; для порционной нарезки не более 24 часов; для изделий в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах не более 5 суток; це-

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

HACCP EXPERT

ками не более 25 суток. целыми изделиями в трехслойных пакетах с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 30 суток; целыми изделиями, в пищевой пятислойной пленки БОПП с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток; целыми изделиями, герметично упакованными, с добавлением консерванта (регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326) не более 45 суток; целыми батонами с добавлением консерванта «Униконс XXL» (в соответствии с технологической инструкцией) не более 60 суток. Срок годности изделий кулинарных из термически обработанных ингредиентов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

17 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-759-2023 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ (взамен ТУ 10.13.14-759-2018)**

Дата введения в действие 2023 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов птицы вареные, варено-запеченные, запеченные, жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле (гриль), во фритюре, изготовленные в виде тушек и их частей, пищевых субпродуктов, кускового бескостного мяса, а также рубленые разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированные, формованные, в оболочке, в панировке, маринаде, соусе или без них, подвергнутые посолу и термической обработке и доведённые до готовности к употреблению [далее по тексту – изделия кулинарные из птицы, продукция]. Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов птицы выпускаются в охлажденном и замороженном виде. Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. **Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы подразделяют:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе продукта, на следующие однородные группы:*** кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] птицы; кулинарные изделия, содержащие мясо [субпродукты] птицы; ***в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы:*** кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] сухопутной птицы (кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др.); —кулинарные изделия из мяса [субпродуктов] водоплавающей птицы (уток, утят, гусей, гусят); ***в зависимости от технологии изготовления*:** кусковые [тушки, части тушек, субпродукты птицы, мясокостные, бескостные]; рубленые разной степени измельчения, до тонкого включительно [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, паштеты (патэ, рийеты, террины, муссы)]; ***в зависимости от тепловой обработки:*** вареные; запеченные; жареные; ***в зависимости от особенностей тепловой обработки:*** без применения дополнительной тепловой обработки; пастеризованные [для увеличения срока годности]: ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные [от 0°С до 6°С]; замороженные [не выше минус 8°С]; быстрозамороженные [не выше минус 18°С]; глубо-

козамороженные [не выше минус 25°С]. Настоящие технические условия распространяются на кулинарную продукцию, изготовляемую в объектах общественного питания торговых организаций, индивидуальных предпринимателей, специализирующихся на оказании услуг общественного питания, либо других организаций, имеющих в своем составе соответствующие структурные подразделения. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования кулинарной продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ЕАЭС 051/2021 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов птицы и от количества используемого сырья [кускового мяса, фарша мяса птицы и пищевых субпродуктов] вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта: **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт экстра:** Тушка индейки; Полутушка индейки; Грудка куриная; Грудка цыпленка-бройлера; Грудка индейки; Полугрудка куриная; Полугрудка цыпленка-бройлера; Полугрудка индейки; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки; Локтевая часть крыла индейки; Грудка куриная конфи в коже; Грудка куриная конфи без кожи; Грудка индейки конфи в коже; Грудка индейки конфи без кожи; Крылышки [плечевая часть] куриные конфи; Крылышки [плечевая и локтевая части] индейки конфи. **Сорт высший:** Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Бедро куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Локтевая часть крыла куриная; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; Тушка цыплят конфи; Полутушка цыплят конфи; Перепелиная тушка конфи; Перепелиные ножки конфи в коже; Перепелиные ножки конфи без кожи; Окорочка цыплят конфи в коже; Окорочка цыплят конфи без кожи; Окорочка индейки конфи в коже; Окорочка индейки конфи без кожи; Бедро куриное конфи в коже; Бедро куриное конфи без кожи; Бедро индейки конфи в коже; Бедро индейки конфи без кожи; Крылышки куриные [локтевая часть] конфи; Крылышки куриные конфи. **Сорт первый:** Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Тушка индейки; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера; Полутушка индейки; Грудка куриная; Грудка цыпленка-бройлера; Грудка индейки; Полугрудка куриная; Полугрудка цыпленка-бройлера; Полугрудка индейки; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Бедро куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки; Локтевая часть крыла куриная; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; Локтевая часть крыла индейки; Грудка куриная конфи; Грудка цыпленка-бройлера конфи; Грудка индейки конфи; Крылышки [плечевая часть] куриные конфи; Крылышки [плечевая часть] цыплят-бройлеров конфи; Крылышки [плечевая и локтевая части] куриное конфи; Крылышки [плечевая и локтевая части] индейки конфи; Тушка цыплят конфи; Полутушка цыплят конфи; Перепелиная тушка конфи; Перепелиные ножки конфи; Окорочка цыплят конфи; Окорочка индейки конфи; Бедро куриное конфи; Бедро индейки конфи. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:**

Филе куриное; Филе цыпленка-бройлера; Филе индейки; Филе большое куриное; Филе большое цыпленка-бройлера; Филе большое индейки; Филе малое куриное; Филе малое цыпленка-бройлера; Филе малое индейки; Филе грудки куриное; Филе грудки цыпленка-бройлера; Филе грудки цыплят конфи; Филе грудки индейки конфи. **Сорт высший:** Орех «Домашний» куриный; Орех «Домашний» цыпленка-бройлера; Орех «Домашний» индейки; Рулет «Городской» куриный; Рулет «Городской» цыпленка-бройлера; Рулет «Городской» индейки; Рулет «Сельский» из мяса кур; Рулет «Сельский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сельский» из мяса индейки; Мясо бедра куриное без кожи [филе бедра]; Мясо бедра цыпленка-бройлера без кожи [филе бедра]; Мясо бедра цыплят конфи; Мясо бедра индейки конфи. **Сорт первый:** Филе куриное; Филе цыпленка-бройлера; Филе индейки; Филе большое куриное; Филе большое цыпленка-бройлера; Филе большое индейки; Филе малое куриное; Филе малое цыпленка-бройлера; Филе малое индейки; Орех «Домашний» куриный; Орех «Домашний» цыпленка-бройлера; Орех «Домашний» индейки; Рулет «Городской» куриный; Рулет «Городской» цыпленка-бройлера; Рулет «Городской» индейки; Мясо куриное прессованное; Мясо цыплят-бройлеров прессованное; Мясо индейки прессованное; Рулет куриный; Рулет из мяса цыплят-бройлеров; Рулет из мяса индейки; Мясо прессованное «Особое» кур; Мясо прессованное «Особое» цыплят-бройлеров; Мясо прессованное «Особое» индейки; Филе грудки цыпленка-бройлера; Филе грудки цыплят конфи; Филе грудки индейки конфи; Мясо бедра цыплят конфи; Мясо бедра индейки конфи. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт высший:** Рулет из мяса цыплят-бройлеров с орехом; Рулет из мяса индейки с орехом. **Сорт первый:** Рулет из мяса цыплят-бройлеров с грибами; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с курагой; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с черносливом; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с морковью; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с перцем болгарским; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с омлетом; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с маслинами и сыром; Рулет из мяса цыплят-бройлеров с чесноком; Рулет «Петровский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Перечный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Шик» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Мраморный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет из мяса индейки с грибами; Рулет из мяса индейки с курагой; Рулет из мяса индейки с черносливом; Рулет из мяса индейки с морковью; Рулет из мяса индейки с перцем болгарским; Рулет из мяса индейки с омлетом; Рулет из мяса индейки с маслинами и сыром; Рулет из мяса индейки с чесноком; Рулет «Петровский» из мяса индейки; Рулет «Перечный» из мяса индейки; Рулет «Шик» из мяса индейки; Рулет «Мраморный» из мяса индейки; Трубочки из мяса цыплят-бройлеров с болгарским перцем; Трубочки из мяса цыплят-бройлеров с овощами; Трубочки из мяса цыплят-бройлеров с овощами и грибами; Трубочки из мяса индейки с болгарским перцем; Трубочки из мяса индейки с овощами; Трубочки из мяса индейки с овощами и грибами; «Руляда» из мяса кур; «Руляда» из мяса цыплят-бройлеров; «Руляда» из мяса индейки; **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: кусковые. Сорт второй:** Печень куриная; Печень цыплят-бройлеров; Печень индейки; Желудки мышечные куриные; Желудки мышечные цыплят-бройлеров; Желудки мышечные индейки; Сердца куриные; Сердца цыплят-бройлеров; Сердца индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт экстра:** Тушка индейки; Полутушка индейки; Грудка куриная; Грудка цыпленка-бройлера; Грудка индейки; Полугрудка куриная; Полугрудка цыпленка-бройлера; Полугрудка индейки; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки. Локтевая часть крыла индейки; Шашлык из грудки без кожи цыпленка-бройлера; Шашлык из грудки без кожи индейки; **Сорт высший:** Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера; Цыпленок запеченный; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Бедро

HACCP EXPERT

куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Локтевая часть крыла куриная; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; Жаркое из курочки; Жаркое из цыпленка-бройлера; Жаркое из индейки; Части цыпленка «Карри»; Части индейки «Карри»; Шашлык «По-абхазски» из курочки; Шашлык «По-абхазски» из цыпленка-бройлера; Шашлык «По-абхазски» из индейки; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с ветчиной; «Тюльпаны» из крыла цыплят-бройлеров с сыром; Крылья куриные запеченные [плечевая и локтевая часть]; Крылья цыпленка-бройлера запеченные [плечевая и локтевая часть]; «Крылья куриные глазированные»; «Крылья цыпленка-бройлера глазированные». **Сорт первый:** Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Тушка индейки; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера; Полутушка индейки; Грудка куриная; Грудка цыпленка-бройлера; Грудка индейки; Полугрудка куриная; Полугрудка цыпленка-бройлера; Полугрудка индейки; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Окорочок «Фирменный» куриный; Окорочок «Фирменный» цыпленка-бройлера; Окорочок «Фирменный» индейки; Бедро куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Голень «По-домашнему» куриная; Голень «По-домашнему» цыпленка-бройлера; Голень «По-домашнему» индейки; Крыло куриное; Крыло цыпленка-бройлера; Крыло индейки; Крылышко цыплят-бройлеров; Крылышко индейки; Части крыла [плечевая, локтевая] кур; Части крыла [плечевая, локтевая] цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки; Локтевая часть крыла куриная; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера. Локтевая часть крыла индейки; Грудка «По-домашнему» куриная; Грудка «По-домашнему» цыпленка-бройлера; Грудка «По-домашнему» индейки; Окорочок «По-домашнему» куриный; Окорочок «По-домашнему» цыпленка-бройлера; Окорочок «По-домашнему» индейки; Голень «По-домашнему» куриная; Голень «По-домашнему» цыпленка-бройлера; Голень «По-домашнему» индейки. «Крылья куриные глазированные»; «Крылья цыпленка-бройлера глазированные». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** Пастрома цыпленка-бройлера [филе грудки]; Азу из мяса цыплят-бройлеров с овощами; Азу из мяса индейки с овощами; Фрикасе из мяса цыплят-бройлеров с овощами; Фрикасе из мяса индейки с овощами; Бочок «Табака» из мяса цыплят-бройлеров; Бочок «Табака» из мяса индейки; Филе большое куриное; Филе большое цыпленка-бройлера; Филе большое индейки; Филе малое куриное; Филе малое цыпленка-бройлера; Филе малое индейки; Рулет куриный; Рулет из мяса цыплят-бройлеров; Рулет из мяса индейки; Карбонад куриный; Карбонад из мяса цыплят-бройлеров; Карбонад из мяса индейки; Вырезка из мяса индейки. **Сорт высший:** Пастрома цыпленка-бройлера [филе бедра, голени, окорочка]; Шашлык из мяса цыплят-бройлеров в горчичном соусе; Шашлык из мяса индейки в горчичном соусе; Бочок «Табака» из мяса цыплят-бройлеров; Бочок «Табака» из мяса индейки; Орех «Домашний» куриный; Орех «Домашний» из мяса цыплят-бройлеров; Орех «Домашний» из мяса индейки; Рулет «Городской» куриный; Рулет «Городской» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Городской» из мяса индейки; Буженина «Приятная» из мяса кур; Буженина «Приятная» из мяса цыплят-бройлеров; Буженина «Приятная» из мяса индейки; Пастрома «Банкетная» из мяса кур; Пастрома «Банкетная» из мяса цыплят-бройлеров; Пастрома «Банкетная» из мяса индейки. «Полоски куриные в глазури»; «Полоски цыпленка-бройлера в глазури»; «Полоски индейки в глазури». **Сорт первый:** Рулет куриный деликатесный; Рулет из мяса цыплят-бройлеров деликатесный; Рулет из мяса индейки деликатесный; Буженина из мяса кур; Буженина из мяса цыплят-бройлеров; Буженина из мяса индейки; «Буженина» из мяса кур; «Буженина» из мяса цыплят-бройлеров; «Буженина» из мяса из индейки; Буженина с яблоками из мяса цыплят-бройлеров; Буженина с яблоками из мяса индейки; Орех из мяса кур; Орех из мяса цыплят-бройлеров; Орех из мяса индейки; Фонарик из мяса кур; Фонарик

HACCP EXPERT

из мяса цыплят-бройлеров; Фонарик из мяса индейки. Цыпленок с розмарином прессованный; Индейка с розмарином прессованная; Рулет «Ряба» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Инди» из мяса индейки; Слойка из мяса цыплят-бройлеров; Слойка из мяса индейки; Пастрома «Смак» из мяса цыплят-бройлеров; Пастрома «Смак» из мяса индейки; Грудка «Праздничная» из мяса цыплят-бройлеров; Грудка «Праздничная» из мяса индейки; Грудка «Карри» из мяса цыплят-бройлеров; Грудка «Карри» из мяса индейки; «Карбонад» куриный; «Карбонад» из мяса цыплят-бройлеров; «Карбонад» из мяса индейки; Мясо «Пикантное» цыпленка-бройлера; Филе «К обеду» куриное; Филе «К обеду» цыплят-бройлеров; Филе «К обеду» индейки; Эскалоп "Медальон" куриный; Эскалоп "Медальон" цыпленка-бройлера; Эскалоп "Медальон" индейки; Мясо бедра «К обеду» куриное; Мясо бедра «К обеду» цыплят-бройлеров; Мясо бедра «К обеду» индейки; Буженина «Сочная» из мяса кур; Буженина «Сочная» из мяса цыплят-бройлеров; Буженина «Сочная» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт первый:** Рулет «Домашний» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Домашний» из мяса индейки; Рулет «Легкий» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Легкий» из мяса индейки; Рулет «Особый» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Особый» из мяса индейки; Рулет «Фермерский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Фермерский» из мяса индейки; Рулет «Гурман» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Гурман» из мяса индейки; Рулет «По-баварски» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «По-баварски» из мяса индейки; Рулет «Праздничный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Праздничный» из мяса индейки; Рулет «Оригинальный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Оригинальный» из мяса индейки; Рулет «Нежный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Нежный» из мяса индейки; Рулет «Северный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Северный» из мяса индейки; Рулет «Пикантный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Пикантный» из мяса индейки; Рулет «Сабр» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сабр» из мяса индейки; Рулет «Шукран» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Шукран» из мяса индейки; Рулет «Цахтон» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Цахтон» из мяса индейки; Рулет «Сызбал» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сызбал» из мяса индейки; Рулет «Классический» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Классический» из мяса индейки; Рулет «Балтийский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Балтийский» из мяса индейки; Рулет «Пряный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Пряный» из мяса индейки; Рулет «Сочный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сочный» из мяса индейки; Рулет «Прованс» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Прованс» из мяса индейки; Рулет «Фирменный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Фирменный» из мяса индейки; Рулет «Любимый» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Любимый» из мяса индейки; Рулет «С сыром» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «С сыром» из мяса индейки; Рулет «Каприз» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Каприз» из мяса индейки; Рулет «Шато» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Шато» из мяса индейки; Рулет «По-мюнхенски» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «По-мюнхенски» из мяса индейки; Рулет «Люкс» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Люкс» из мяса индейки; Рулет «Сицилия» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сицилия» из мяса индейки; Рулет «По-итальянски» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «По-итальянски» из мяса индейки; Рулет «Сытный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Сытный» из мяса индейки; Рулет «Изысканный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Изысканный» из мяса индейки; Баллотин «Перепелка в цесарке, цесарка в утке»; Баллотин «Перепелка в цыпленке, цыпленок в утке»; Баллотин с орехами из мяса цыплят-бройлеров; Баллотин с орехами из мяса индейки; Баллотин с сухофруктами из мяса цыплят-бройлеров; Баллотин с сухофруктами из мяса индейки; Баллотин с оливками из мяса цыплят-бройлеров; Баллотин с оливками из мяса индейки; Баллотин с паприкой из мяса цыплят-бройлеров; Баллотин с паприкой из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые. Сорт второй:** Печень куриная; Печень цыплят-бройлеров; Печень индейки; Желудки мышечные куриные; Желудки мышечные

HACCP EXPERT

цыплят-бройлеров; Желудки мышечные индейки; Сердца куриные; Сердца цыплят-бройлеров; Сердца индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт экстра:** Тушка индейки; Полутушка индейки; Грудка н/к куриная; Грудка н/к цыпленка-бройлера; Грудка н/к индейки; Полугрудка н/к куриная; Полугрудка н/к цыпленка-бройлера; Полугрудка н/к индейки; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки; Локтевая часть крыла индейки. **Сорт высший:** Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; Локтевая часть крыла индейки; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Бедро куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Четвертина куриная; Четвертина цыпленка-бройлера; Четвертина индейки. **Сорт первый:** Тушка куриная; Тушка цыпленка-бройлера; Тушка индейки; Полутушка куриная; Полутушка цыпленка-бройлера; Полутушка индейки; Грудка н/к куриная; Грудка н/к цыпленка-бройлера; Грудка н/к индейки; Полугрудка н/к куриная; Полугрудка н/к цыпленка-бройлера; Полугрудка н/к индейки; Плечевая часть крыла куриная; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера; Плечевая часть крыла индейки; Локтевая часть крыла куриная; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера; Локтевая часть крыла индейки; Крыло [целое] куриное; Крыло [целое] цыпленка-бройлера; Крыло [целое] индейки; Окорочок куриный; Окорочок цыпленка-бройлера; Окорочок индейки; Бедро куриное; Бедро цыпленка-бройлера; Бедро индейки; Голень куриная; Голень цыпленка-бройлера; Голень индейки; Четвертина куриная; Четвертина цыпленка-бройлера; Четвертина индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или вертеле. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт высший:** Тушка цыплят–бройлеров – гриль; Цыпленок-табака-гриль; Цыпленок-табака «По-грузински» гриль; Цыпленок-бройлер на вертеле; Цыпленок «По-особому» -гриль; Голень куриная на гриле; Голень цыпленка-бройлера на гриле; Голень цыпленка-бройлера гриль; Голень цыплят–бройлеров – гриль; Голень куриная для барбекю; Голень цыплят-бройлеров для барбекю; Голень индейки для барбекю; Бедро куриное гриль; Бедро цыпленка-бройлера гриль; Бедро цыплят–бройлеров – гриль**;** Окорочок цыплят–бройлеров – гриль; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] цыплят-бройлеров «Терияки» гриль; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] цыплят-бройлеров «По-восточному» гриль; Крылышки «Баффало» куриные; Крылышки «Баффало» цыплят-бройлеров; Крылышки «Баффало» индейки; Шашлык из бедра цыплят–бройлеров–гриль. «Крылья куриные глазированные»; «Крылья цыпленка-бройлера глазированные». **Сорт первый:** Цыпленок-бройлер-гриль; Полутушка цыпленка-бройлера-гриль; Голень цыплят-бройлеров для барбекю; Голень цыплят-бройлеров-гриль в остром маринаде; Бедро цыпленка-бройлера-гриль; Крылышки цыплят-бройлеров-гриль; Крыло куриное гриль; Крыло цыпленка-бройлера гриль; Крылья цыплят–бройлеров – гриль; Крылышки цыплят-бройлеров «Терияки» гриль; Крылышки цыплят-бройлеров «По-восточному» гриль; Шашлык из гузок кур – гриль; Шашлык из гузок цыплят–бройлеров– гриль; Шашлык из гузок индейки– гриль; **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт первый:** Плечевая часть крыла куриная в панировке; Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера в панировке; Окорочок куриный в панировке; Окорочок цыпленка-бройлера в панировке; Бедро куриное в панировке; Бедро цыпленка-бройлера в панировке; Голень куриная в панировке; Голень цыпленка-бройлера в панировке; Локтевая часть крыла куриная в панировке; Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера в панировке; Хрустящие снеки из куриных крылышек; Хрустящие снеки из крылышек цыплят-бройлеров; Хрустящие снеки из куриных ножек; Хрустящие снеки из но-

жек цыплят-бройлеров; Крылышко куриное жареное во фритюре; Крылышко цыпленка-бройлера жареное во фритюре. «Крылья куриные в панировке»; «Крылья цыпленка-бройлера в панировке». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные, фаршированные. Сорт первый:** Курица, фаршированная печенью, грушами и имбирем; Цыпленок-бройлер, фаршированный печенью, грушами и имбирем; Индейка, фаршированная печенью, грушами и имбирем; Курица, фаршированная печенью, сыром и яйцом; Цыпленок-бройлер, фаршированный печенью, сыром и яйцом; Индейка, фаршированная печенью, сыром и яйцом; Курица, фаршированная морковью и орехами; Цыпленок-бройлер, фаршированный морковью и орехами; Индейка, фаршированная морковью и орехами; Курица, фаршированная грибами, рисом, луком и морковью; Цыпленок-бройлер, фаршированный грибами, рисом, луком и морковью; Индейка, фаршированная грибами, рисом, луком и морковью; Курица, фаршированная печенью с жареным луком; Цыпленок-бройлер, фаршированный печенью с жареным луком; Индейка, фаршированная печенью с жареным луком; Курица, фаршированная апельсином и ананасом; Цыпленок-бройлер, фаршированный апельсином и ананасом; Индейка, фаршированная печенью апельсином и ананасом; Курица, фаршированная черносливом и яблоками; Цыпленок-бройлер, фаршированный черносливом и яблоками; Индейка, фаршированная черносливом и яблоками; Цыпленок-бройлер «По-польски». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** Медальоны куриные; Медальоны из мяса цыплят-бройлеров; Медальоны из мяса индейки; Стрипсы в панировке куриные; Стрипсы в панировке из мяса цыплят-бройлеров; Стрипсы в панировке из мяса индейки; Филе большое куриное в панировке; Филе большое цыпленка-бройлера в панировке; Филе большое индейки в панировке; Филе малое куриное в панировке; Филе малое цыпленка-бройлера в панировке; Филе малое индейки в панировке; "Мясо-спагетти" куриное; "Мясо-спагетти" цыплят-бройлеров; "Мясо-спагетти" индейки. **Сорт высший:** Эскалоп куриный; Эскалоп из мяса цыплят-бройлеров; Эскалоп из мяса индейки; Шашлык куриный; Шашлык из мяса цыплят-бройлеров; Шашлык из мяса индейки. **Сорт первый:** Ромштекс "Отбивной" из мякоти окорочков куриных; Ромштекс "Отбивной" из мякоти окорочков цыплят-бройлеров; Ромштекс "Отбивной" из мякоти окорочков индейки; Эскалоп "Медальон" куриный; Эскалоп "Медальон" цыпленка-бройлера; Эскалоп "Медальон" индейки; Лангет пластованный "Язычок" из филе куриного; Лангет пластованный "Язычок" из филе цыпленка-бройлера; Лангет пластованный "Язычок" из филе индейки; Шницель "Советский" куриный; Шницель "Советский" из мяса цыпленка-бройлера; Шницель "Советский" из мяса индейки; Снеки куриные; Снеки из мяса цыплят-бройлеров; Снеки из мяса индейки; Наггетсы из мяса кур; Наггетсы из мяса цыплят-бройлеров; Наггетсы из мяса индейки; Стрипсы куриные; Стрипсы из мяса цыплят-бройлеров; Стрипсы из мяса индейки; Шаурма из мяса кур; Шаурма из мяса цыплят-бройлеров; Шаурма из мяса индейки; "Полоски" куриные; "Полоски" из мяса цыплят-бройлеров; "Полоски" из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые бескостные. Сорт высший:** Ромштекс «Отбивной» из мякоти окорочков цыплят-бройлеров; Шашлык куриный. **Сорт первый:** Филе большое цыпленка-бройлера в панировке; Филе малое цыпленка-бройлера в панировке; Эскалоп «Медальон» цыпленка-бройлера; Эскалоп цыпленка-бройлера; Шницель "Советский" куриный; Шницель "Советский" из мяса цыплят-бройлеров; Шницель "Советский" из мяса индейки; Снеки из мяса цыплят-бройлеров; Стрипсы из мяса цыплят-бройлеров; Стрипсы «Куриные»; Мясо бедра цыплят-бройлеров в панировке; Мясо бедра индейки в панировке. «Филе куриные в панировке»; «Филе цыпленка-бройлера в панировке»; «Филе индейки в панировке». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур,**

цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или в гриле маркере. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра: Шашлык «Закусочный» из мяса цыплят-бройлеров; Шашлык «Закусочный» из мяса индейки; Филе грудки цыпленка-бройлера гриль. «Филе куриное глазированное»; «Филе цыпленка-бройлера глазированное»; «Филе индейки глазированное». **Сорт высший:** Барбекю из мяса цыплят-бройлеров жареное на решетке или гриле; Барбекю из мяса индейки жареное на решетке или гриле; Барбекю "По-русски" из мяса цыплят-бройлеров; Барбекю "По-русски" из мяса индейки; Барбекю "По-восточному" из мяса цыплят-бройлеров; Барбекю "По-восточному" из мяса индейки; Барбекю "Южное царство" из мяса цыплят-бройлеров; Барбекю "Южное царство" из мяса индейки; Шаурма из мяса цыплят-бройлеров жареная на решетке или вертеле; Шаурма из мяса индейки жареная на решетке или вертеле; Шашлык «Аппетитный» [из мяса бедра бескостного без кожи цыплят-бройлеров] в мексиканском маринаде жареный на решетке или вертеле; Шашлык «Аппетитный» [из мяса бедра бескостного без кожи индейки] в мексиканском маринаде жареный на решетке или вертеле; Барбекю "По-русски" из мяса кур; Барбекю "По-русски" из мяса цыплят-бройлеров; Барбекю "По-русски" из мяса индейки; Шницель "Советский" из мяса кур на гриле; Шницель "Советский" из мяса цыплят-бройлеров на гриле; Шницель "Советский" из мяса индейки на гриле. «Полоски куриные на гриле или в гриль-маркере»; «Полоски цыпленка-бройлера на гриле или в гриль-маркере»; «Полоски индейки на гриле или в гриль-маркере». «Полоски куриные в глазури на гриле»; «Полоски цыпленка-бройлера в глазури на гриле»; «Полоски индейки в глазури на гриле». **Сорт первый:** «Филе куриные в панировке в гриль-маркере»; «Филе цыпленка-бройлера в панировке в гриль-маркере»; «Филе индейки в панировке в гриль-маркере». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт экстра:** Антрекот куриный с начинкой из масла с зеленью; Антрекот из мяса цыплят-бройлеров с начинкой из масла с зеленью; Антрекот из мяса индейки с начинкой из масла с зеленью; Антрекот куриный с начинкой из шпината с сыром; Антрекот из мяса цыплят-бройлеров с начинкой из шпината с сыром; Антрекот из мяса индейки с начинкой из шпината с сыром; Антрекот куриный с начинкой из грибов с зеленью; Антрекот из мяса цыплят-бройлеров с начинкой из грибов с зеленью; Антрекот из мяса индейки с начинкой из грибов с зеленью. **Сорт высший:** Котлеты по-киевски из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты по-киевски из мяса индейки. **Сорт первый:** Филе куриное, фаршированное печенью и арахисом; Филе цыпленка-бройлера, фаршированное печенью и арахисом; Филе индейки, фаршированное печенью и арахисом; Филе куриное, фаршированное курагой и изюмом; Филе цыпленка-бройлера, фаршированное курагой и изюмом; Филе индейки, фаршированное курагой и изюмом; «Мешочки» из курицы с начинкой; «Мешочки» из цыпленка-бройлера с начинкой; «Мешочки» из индейки с начинкой; Филе-конвертик из мяса кур, фаршированный мятно-миндальной начинкой; Филе-конвертик из мяса цыплят-бройлеров, фаршированный мятно-миндальной начинкой; Филе-конвертик из мяса индейки, фаршированный мятно-миндальной начинкой; Рулет «Деликатесный» из мяса кур; Рулет «Деликатесный» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Деликатесный» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые. Сорт второй:** Шеи кур; Шеи цыплят-бройлеров; Шеи индейки; Печень кур; Печень цыплят-бройлеров; Печень индейки; Желудки мышечные кур; Желудки мышечные цыплят-бройлеров; Желудки мышечные индейки; Сердца кур; Сердца цыплят-бройлеров; Сердца индейки. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ КУСКОВЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.] Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт первый:** Голень цыплят-бройлеров-гриль в пряном маринаде. **Группа: изделия кулинарные,**

HACCP EXPERT

содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт первый: «Полоски», содержащие мясо цыплят-бройлеров; «Полоски из мяса цыплят-бройлеров». **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.] Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: рубленые. Сорт экстра:** Начинка «Куриная»; Начинка из мяса цыплят-бройлеров; Начинка из мяса индейки. **Сорт высший:** Начинка «Куриная»; Начинка из мяса цыплят-бройлеров; Начинка из мяса индейки. **Сорт первый:** Закуска «Станичная» из мяса кур; Закуска «Станичная» из мяса цыплят-бройлеров; Закуска «Станичная» из мяса индейки; Закуска «Радужная» из мяса кур; Закуска «Радужная» из мяса цыплят-бройлеров; Закуска «Радужная» из мяса индейки; **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: вареные. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый:** Рулет «Неженский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Неженский» из мяса индейки; Рулет «Лиманский» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «Лиманский» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые, формованные. Сорт экстра:** Котлета куриная с зеленью; Котлета из мяса цыплят-бройлеров с зеленью. **Сорт первый:** Кебаб из мяса кур; Кебаб из мяса к цыплят-бройлеров; «Шведские» фрикадельки из мяса кур; «Шведские» фрикадельки из мяса цыплят-бройлеров; «Шведские» фрикадельки из мяса индейки; Биточки с сыром из мяса кур; Биточки с сыром из мяса цыплят-бройлеров; Биточки с сыром из мяса индейки. **Сорт второй:** Хлеб «Мясной» из мяса цыплят-бройлеров; Хлеб «Мясной» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый:** Котлета в беконе, фаршированная филе куриным. Котлета в беконе, фаршированная филе цыпленка-бройлера; Котлета в беконе, фаршированная филе индейки; Рулет «К ужину» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «К ужину» из мяса индейки; Рулет «К празднику» из мяса цыплят-бройлеров; Рулет «К празднику» из мяса индейки. Шарики ассорти с овощами из мяса кур; Шарики ассорти с овощами из мяса цыплят-бройлеров; Шарики ассорти с овощами из мяса индейки; Котлеты куриные с индейкой и брокколи; Котлеты из мяса цыплят-бройлеров с индейкой и брокколи; Котлетки куриные с моцареллой и зеленью**;** Котлетки из мяса цыплят-бройлеров с моцареллой и зеленью**;** Фрикадельки из мяса кур с моцареллой, томатами и базиликом; Фрикадельки из мяса цыплят-бройлеров с моцареллой, томатами и базиликом; «Пряные» фрикадельки из мяса кур; «Пряные» фрикадельки из мяса цыплят-бройлеров; Польпетты из мяса кур с моцареллой, томатами и базиликом; Польпетты из мяса цыплят-бройлеров с моцареллой, томатами и базиликом. **Сорт второй:** Галантин из мяса цыплят-бройлеров; Галантин из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые в оболочке. Сорт экстра:** Купаты «Дачные». **Сорт первый:** Колбаски «Элитные»; Колбаски «Куриные». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые [паштеты]. Сорт первый:** Террин из мяса перепела. **Сорт второй:** Патэ [запеченный паштет] из мяса цыплят-бройлеров; Патэ из мяса цыплят-бройлеров с грибами; Патэ из мяса цыплят-бройлеров с апельсинами; Патэ из мяса цыплят-бройлеров с оливками; Паштет «По-французски» из мяса цыплят-бройлеров; Патэ из мяса индейки с ананасами; Патэ из мяса индейки с пряной зеленью; Патэ из мяса индейки с орехами. Рийет перепелиный с ромом. **Группа: изделия кулинарные из [мяса и] субпродуктов кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт второй:** Паштет "К ужину" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку луковый" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку с паприкой" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку с ветчиной" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку печеночный"

HACCP EXPERT

из мяса и субпродуктов перепелов. **Сорт третий:** Паштет "К чаю" из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров; Паштет с черносливом и орехами из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров; Паштет с апельсином и инжиром из мяса и субпродуктов цыплят-бройлеров. Паштет "К чаю" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет с черносливом и орехами из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет с апельсином и инжиром из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К столу" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет "К завтраку с грибами" из мяса и субпродуктов перепелов; Паштет из куриной печени «Праздничный». **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: рубленые. Сорт второй:** Фарш жареный куриный; Фарш жареный из мяса цыплят-бройлеров; Фарш жареный индюшиный. **Сорт третий:** Фарш жареный курино-говяжий; Фарш жареный из мяса цыплят-бройлеров с говядиной; Фарш жареный курино-свиной; Фарш жареный из мяса цыплят-бройлеров со свининой. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: рубленые. Сорт экстра:** Снеки «Пикантные» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт первый:** Наггетсы «Люкс» из мяса индейки; Наггетсы «Чикен» из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты «Фирменные» из мяса цыплят-бройлеров; Биточки «Куриные с прованскими травами» из мяса цыплят-бройлеров; Бургер «Аппетитный» из мяса цыплят-бройлеров; Котлетка бургерная из мяса цыплят-бройлеров; Чикенбургер из мяса цыплят-бройлеров; Бургер «Пряный» из мяса цыплят-бройлеров; Бургер «Куриный» с индейкой. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или в гриль-маркере. Подвид: рубленые, формованные. Сорт экстра:** Котлета куриная на гриле; Котлета из мяса цыплят-бройлеров на гриле; Люля-кебаб на гриле из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски чевапчичи из мяса цыплят-бройлеров; Бургер на гриле из мяса цыплят-бройлеров; Бургер куриный на гриле; Бургер из мяса цыплят-бройлеров на гриле; Колбаски куриные чевапчичи; Колбаски чевапчичи из мяса цыплят-бройлеров; Люля-кебаб на гриле из мяса кур. **Сорт второй:** Люля-кебаб куриный; Люля-кебаб из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт третий:** Люля-кебаб с мясом курицы и говядиной; Люля-кебаб с мясом цыпленка-бройлера и говядиной; Люля-кебаб с мясом курицы и бараниной; Люля-кебаб с мясом цыпленка-бройлера и бараниной. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый:** Митболы с томатами и орегано из мяса кур; Митболы с томатами и орегано из мяса цыплят-бройлеров; Митболы с томатами и орегано из мяса индейки; Котлетки «Нежные» со сладким перцем и йогуртом из мяса кур; Котлетки «Нежные» со сладким перцем и йогуртом из мяса цыплят-бройлеров; Котлетки «Нежные» со сладким перцем и йогуртом из мяса индейки; Зразы «Изыск» из мяса кур с сыром; Зразы «Изыск» из мяса кур с сыром и ветчиной; Зразы «Изыск» из мяса кур с маслом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса кур с грибами и луком; Зразы «Изыск» из мяса кур с яйцом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса кур с сыром и грибами; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром и ветчиной; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с маслом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с грибами и луком; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с яйцом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса цыплят-бройлеров с сыром и грибами; Зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром; Зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром и ветчиной; Зразы «Изыск» из мяса индейки с маслом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса индейки с грибами и луком; Зразы «Изыск» из мяса индейки с яйцом и зеленью; Зразы «Изыск» из мяса индейки с сыром и грибами. **Сорт второй:** «Пончики» из мяса кур; «Пончики» из мяса цыплят-бройлеров; «Пончики» из мяса индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные на решетке, гриле или в гриль-маркере. Подвид: рубленые в оболочке. Сорт экстра:** Колбаски «Ба-

варские» на гриле [улитки] из мяса кур; Колбаски «Баварские» на гриле [улитки] из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски «Гриль» из мяса кур; Колбаски «Гриль» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Гриль» из мяса кур; Купаты «Гриль» из мяса цыплят-бройлеров; Купаты «Дачные» из мяса кур; Купаты «Дачные» из мяса цыплят-бройлеров. **Сорт высший:** Колбаски «Крутышки» из цыпленка с индейкой; Колбаски «Поваренок» из цыпленка с индейкой; Колбаски гриль для хот-догов из цыпленка с индейкой. **Сорт первый:** Колбаски для барбекю из мяса кур; Колбаски для барбекю из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски домашние гриль из мяса кур; Колбаски домашние гриль из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски «Обожайка» из цыпленка с индейкой; Колбаски гриль с аджикой из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски гриль с дижонской горчицей из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски «Чоризо» гриль из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски из мяса цыплят-бройлеров с грибами и сливочным соусом гриль; Колбаски-шарики гриль с филе цыпленка-бройлера; Колбаски-шарики гриль с филе цыпленка-бройлера и индейкой; Колбаски-гриль «Барбекю» из мяса цыплят-бройлеров; Миньоны гриль из мяса цыплят-бройлеров; Миньоны гриль из мяса цыплят-бройлеров с индейкой; Колбаски «Тюрингские» гриль из мяса цыплят-бройлеров; Купаты из мяса цыплят-бройлеров; Купаты из мяса цыплят-бройлеров с сыром. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые фаршированные. Сорт первый:** Биточки с сыром из мяса кур; Биточки с сыром из мяса цыплят-бройлеров. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: рубленые [паштеты]. Сорт третий:** Паштет «Сливочный», содержащий мясо перепелов. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные основным способом. Подвид: рубленые. Сорт фирменный:** Котлеты, содержащие мясо кур со свининой; Котлеты, содержащие мясо цыпленка-бройлера со свининой; Биточки с сыром, содержащие мясо кур; Биточки с сыром, содержащие мясо цыплят-бройлеров. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: рубленые, формованные. Сорт первый:** Наггетсы, содержащие мясо кур; Наггетсы, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Котлеты, содержащие мясо кур со свининой; Котлеты, содержащие мясо цыпленка-бройлера со свининой; **Сорт третий:** Котлеты «Де Люкс» содержащие мясо кур; Котлеты «Де Люкс» содержащие мясо цыплят-бройлеров; Биточки «Куриные с сыром», содержащие мясо кур; Биточки «Куриные с сыром», содержащие мясо цыплят-бройлеров. **Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: жареные во фритюре. Подвид: рубленые, фаршированные. Сорт первый:** Митболы с тыквой, содержащие мясо кур; Митболы с тыквой, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с тыквой, содержащие мясо индейки; Митболы с брокколи, содержащие мясо кур; Митболы с брокколи, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с брокколи, содержащие мясо индейки; Митболы с кабачком, содержащие мясо кур; Митболы с кабачком, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с кабачком, содержащие мясо индейки; Митболы с цветной капустой, содержащие мясо кур; Митболы с цветной капустой, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с цветной капустой, содержащие мясо индейки; Митболы с моцареллой, томатами и базиликом, содержащие мясо кур; Митболы с моцареллой, томатами и базиликом, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с моцареллой, томатами и базиликом, содержащие мясо индейки; Митболы с творожным сыром, содержащие мясо кур; Митболы с творожным сыром, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с творожным сыром, содержащие мясо индейки; Митболы с томатами и орегано, содержащие мясо кур; Митболы с томатами и орегано, содержащие мясо цыплят-бройлеров; Митболы с томатами и орегано, содержащие мясо индейки; Шницель с сыром, содержащий мясо кур: Шницель с

HACCP EXPERT

сыром, содержащий мясо цыплят-бройлеров; Шницель с сыром, содержащий мясо индейки; Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью, содержащий мясо кур; Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью, содержащий мясо цыплят-бройлеров; Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью, содержащий мясо индейки. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]: Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт отборный:** Грудка на кости уток; Грудка на кости утят; Грудка на кости гусей; Грудка на кости гусят; Утиная грудка конфи в коже; Утиная грудка конфи без кожи; Гусиная грудка конфи в коже; Гусиная грудка конфи без кожи. **Сорт нежирный:** Голень уток; Голень утят; Голень гусей; Голень гусят; "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] утят; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] утят; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят; **Сорт полужирный:** Тушка уток; Тушка утят; Тушка гусей; Тушка гусят; Полутушка уток; Полутушка утят; Полутушка гусей; Полутушка гусят; Бедро уток; Бедро утят; Бедро гусей; Бедро гусят; Окорочок уток; Окорочок утят; Окорочок гусей; Окорочок гусят; Четвертина уток; Четвертина утят; Четвертина гусей; Четвертина гусят; Голень уток; Голень утят; Голень гусей; Голень гусят; Крыло уток; Крыло утят; Крыло гусей; Крыло гусят; Грудка на кости уток; Грудка на кости утят; Грудка на кости гусей; Грудка на кости гусят; "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] утят; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] утят; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят; Утиная грудка конфи; Гусиная грудка конфи; Тушка утки конфи; Полутушка утки конфи; Окорочка утиные конфи в коже; Окорочка утиные конфи без кожи; Окорочка гусиные конфи в коже; Окорочка гусиные конфи без кожи; Бедро утиное конфи в коже; Бедро утиное конфи без кожи; Бедро гусиное конфи в коже; Бедро гусиное конфи без кожи; Крылышки утиные конфи; Крылышки гусиные конфи. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт отборный:** Филе уток; Филе утят; Филе гусей; Филе гусят; Утиное филе конфи; Гусиное филе конфи. **Сорт нежирный:** Мясо бедра без кожи уток; Мясо бедра без кожи утят; Мясо бедра без кожи гусей; Мясо бедра без кожи гусят; Мясо окорочков без кожи уток; Мясо окорочков без кожи утят; Мясо окорочков без кожи гусей; Мясо окорочков без кожи гусят. **Сорт полужирный:** Филе уток; Филе утят; Филе гусей; Филе гусят; Мясо бедра без кожи уток; Мясо бедра без кожи утят; Мясо бедра без кожи гусей; Мясо бедра без кожи гусят; Мясо окорочков без кожи уток; Мясо окорочков без кожи утят; Мясо окорочков без кожи гусей; Мясо окорочков без кожи гусят. Утиное филе конфи; Гусиное филе конфи. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт полужирный:** Рулет из филе уток с сулугуни; Рулет из филе утят с сулугуни; Рулет из филе гусей с сулугуни; Рулет из филе гусят с сулугуни; Рулет из филе уток с черносливом и курагой; Рулет из филе утят с черносливом и курагой; Рулет из филе гусей с черносливом и курагой; Рулет из филе гусят с черносливом и курагой; Филе уток, фаршированное печенью [фуа-гра]; Филе утят, фаршированное печенью [фуа-гра]; Филе гусей, фаршированное печенью [фуа-гра]; Филе гусят, фаршированное печенью [фуа-гра]; **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: кусковые. Сорт односортный:** Шея уток; Шея утят; Шея гусей; Шея гусят; Печень уток; Печень утят; Печень гусей; Печень гусят; Желудки мышечные уток; Желудки мышечные утят; Желудки мышечные гусей; Желудки мышечные гусят; Сердца уток; Сердца утят; Сердца гусей; Сердца гусят; «Торчон фуа-гра» уток; «Торчон фуа-гра» гусей; Фуа-гра в торшоне уток; Фуа-гра в торшоне гусей. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные.**

Сорт отборный: Грудка на кости уток; Грудка на кости утят; Грудка на кости гусей; Грудка на кости гусят. **Сорт нежирный:** Голень уток; Голень утят; Голень гусей; Голень гусят; "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] утят; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] утят; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят; Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно уток; Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно утят; Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно гусей; Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно гусят. **Сорт полужирный:** Тушка уток; Тушка утят; Тушка гусей; Тушка гусят; Полутушка уток; Полутушка утят; Полутушка гусей; Полутушка гусят; Бедро уток; Бедро утят; Бедро гусей; Бедро гусят; Окорочок уток; Окорочок утят; Окорочок гусей; Окорочок гусят; Голень уток; Голень утят; Голень гусей; Голень гусят; Крыло уток; Крыло утят; Крыло гусей; Крыло гусят; Грудка на кости уток; Грудка на кости утят; Грудка на кости гусей; Грудка на кости гусят; "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] утят; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] утят; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно уток; Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно утят; Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно гусей; Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно гусят; Гузка уток; Гузка утят; Гузка гусей; Гузка гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт отборный:** Филе уток; Филе утят; Филе гусей; Филе гусят; **Сорт нежирный:** Мясо бедра без кожи уток; Мясо бедра без кожи утят; Мясо бедра без кожи гусей; Мясо бедра без кожи гусят; Мясо окорочков без кожи уток; Мясо окорочков без кожи утят; Мясо окорочков без кожи гусей; Мясо окорочков без кожи гусят. **Сорт полужирный:** Филе уток; Филе утят; Филе гусей; Филе гусят; Мясо бедра без кожи уток; Мясо бедра без кожи утят; Мясо бедра без кожи гусей; Мясо бедра без кожи гусят; Мясо окорочков без кожи уток; Мясо окорочков без кожи утят; Мясо окорочков без кожи гусей; Мясо окорочков без кожи гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт нежирный:** Террин из мяса утки с апельсиновой цедрой и оливками; Террин из мяса гуся с апельсиновой цедрой и оливками. **Сорт: полужирный:** Филе уток, фаршированное печенью; Филе утят, фаршированное печенью; Филе гусей, фаршированное печенью; Филе гусят, фаршированное печенью; Рулет из филе уток с сулугуни; Рулет из филе утят с сулугуни; Рулет из филе гусей с сулугуни; Рулет из филе гусят с сулугуни; Рулет из филе уток с черносливом и курагой; Рулет из филе утят с черносливом и курагой; Рулет из филе гусей с черносливом и курагой; Рулет из филе гусят с черносливом и курагой. **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: кусковые. Сорт односортный:** Шеи уток; Шеи утят; Шеи гусей; Шеи гусят; Фуа-гра уток; Фуа-гра гусей; Эскалоп из фуа-гра уток; Эскалоп из фуа-гра гусей; Террин из фуа-гра уток с грибами и сладким перцем; Террин из фуа-гра гусей с грибами и сладким перцем; Террин из фуа-гра уток с сухофруктами; Террин из фуа-гра гусей с сухофруктами; Террин из фуа-гра уток с сельдереем; Террин из фуа-гра гусей с сельдереем. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт отборный:** Грудка на кости уток; Грудка на кости утят; Грудка на кости гусей; Грудка на кости гусят; **Сорт нежирный:** Голень уток; Голень утят; Голень гусей; Голень гусят; "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] утят; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] утят; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят; **Сорт полужирный:** Тушка

HACCP EXPERT

уток; Тушка утят; Тушка гусей; Тушка гусят; Полутушка уток; Полутушка утят; Полутушка гусей; Полутушка гусят; Бедро уток; Бедро утят; Бедро гусей; Бедро гусят; Окорочок уток; Окорочок утят; Окорочок гусей; Окорочок гусят; Четвертина уток; Четвертина утят; Четвертина гусей; Четвертина гусят; Голень уток; Голень утят; Голень гусей; Голень гусят; Крыло уток; Крыло утят; Крыло гусей; Крыло гусят; Грудка на кости уток; Грудка на кости утят; Грудка на кости гусей; Грудка на кости гусят; "Драммет" [плечевая часть крыла] уток; "Драммет" [плечевая часть крыла] утят; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусей; "Драммет" [плечевая часть крыла] гусят; "Флэт" [локтевая часть крыла] уток; "Флэт" [локтевая часть крыла] утят; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусей; "Флэт" [локтевая часть крыла] гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные на решетке, гриле, мангале. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт: полужирный:** Бедро-гриль утки; Бедро-гриль утят; Бедро-гриль гуся; Бедро-гриль гусят; Окорочок-гриль утки; Окорочок-гриль утят; Окорочок-гриль гуся; Окорочок-гриль гусят; Голень-гриль утки; Голень-гриль утят; Голень-гриль гуся; Голень-гриль гусят; Крыло-гриль утки; Крыло-гриль утят; Крыло-гриль гуся; Крыло-гриль гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные. Сорт отборный:** Филе уток; Филе утят; Филе гусей; Филе гусят. **Сорт: полужирный:** Филе уток; Филе утят; Филе гусей; Филе гусят. Мясо бедра без кожи уток; Мясо бедра без кожи утят; Мясо бедра без кожи гусей; Мясо бедра без кожи гусят; Мясо окорочков без кожи уток; Мясо окорочков без кожи утят; Мясо окорочков без кожи гусей; Мясо окорочков без кожи гусят. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые бескостные, фаршированные. Сорт: полужирный:** Рулет из филе уток с сулугуни; Рулет из филе утят с сулугуни; Рулет из филе гусей с сулугуни; Рулет из филе гусят с сулугуни; Рулет из филе уток с черносливом и курагой; Рулет из филе утят с черносливом и курагой; Рулет из филе гусей с черносливом и курагой; Рулет из филе гусят с черносливом и курагой. Утиная грудка магрэ, фаршированная фуа-гра. **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: кусковые. Сорт односортный:** Шея уток; Шея утят; Шея гусей; Шея гусят; Печень уток; Печень утят; Печень гусей; Печень гусят; Желудки мышечные уток; Желудки мышечные утят; Желудки мышечные гусей; Желудки мышечные гусят; Сердца уток; Сердца утят; Сердца гусей; Сердца гусят; **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]: Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: вареные. Подвид: рубленые. Сорт отборный:** Начинка из мяса утки [филе]; Начинка из мяса гуся [филе]. **Сорт нежирный:** Начинка из мяса утки [филе голени]; Начинка из мяса гуся [филе голени]; Рийет из мяса утки с курицей; Рийет из мяса гуся с курицей; «Риллет» из мяса утки; «Риллет» из мяса гуся; **Сорт: полужирный:** Начинка из мяса утки [филе бедра]; Начинка из мяса гуся [филе бедра]; Рийет из мяса утки «По-деревенски»; Рийет из мяса гуся «По-деревенски»; Рийет из мяса утки со свининой; Рийет из мяса гуся со свининой; Рийет из мяса утки с тыквой; Рийет из мяса гуся с тыквой; «Домашний Риллет» из мяса уток; «Домашний Риллет» из мяса гусей; «Риллет» из мяса уток с грибами; «Риллет» из мяса гусей с грибами; «Риллет» из мяса уток с черносливом; «Риллет» из мяса гусей с черносливом; «Риллет» из мяса уток с копченым беконом; «Риллет» из мяса гусей с копченым беконом; **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт полужирный:** Филе утиное завернутое в бекон; Филе гусиное завернутое в бекон; **Сорт фирменный:** Паштет из мяса утки с коньяком; Паштет из мяса гуся с коньяком; Паштет из мяса утки с оливками; Паштет из мяса гуся с оливками; Паштет из мяса утки с вялеными томатами; Паштет из мяса гуся с вялеными томатами; Паштет из мяса утки с черносливом; Паштет из мяса гуся с черносливом; Паштет из мяса утки с черносливом и орехами; Паштет из мяса гуся с черносливом и орехами; Паштет из мяса утки с

HACCP EXPERT

апельсином и инжиром; Паштет из мяса гуся с апельсином и инжиром; Пате утиное с печенью, инжиром и фисташками; Пате гусиное с печенью, инжиром и фисташками; Террин из мяса утки с фуа-гра, апельсином и инжиром; Террин из мяса гуся с фуа-гра, апельсином и инжиром. **Группа: изделия кулинарные из субпродуктов уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт односортный:** Террин из утиной печени; Террин из гусиной печени; Террин из утиной печени с хурмой; Террин из гусиной печени с хурмой; Террин из утиной печени с изюмом; Террин из гусиной печени с изюмом; Паштет из утиной печени фуа-гра; Паштет из гусиной печени фуа-гра. **Сорт жирный:** Пате из утиной печени с инжиром; Пате из гусиной печени с инжиром; Мусс из утиной печени с ягодами; Мусс из гусиной печени с ягодами; Мусс из утиной печени с орехами; Мусс из гусиной печени с орехами; Мусс из утиной печени с укропом и маринованным огурчиком; Мусс из гусиной печени с укропом и маринованным огурчиком; Паштет из утиной печени «Праздничный»; Паштет из гусиной печени «Праздничный». **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные основным способом. Подвид: рубленые. Сорт фирменный:** Фарш жареный утиный. **Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: жареные на решетке, гриле, мангале. Подвид: рубленые в оболочке. Сорт полужирный:** Колбаски гриль из мяса утки с вялеными томатами и чесноком; Колбаски гриль из мяса гуся с вялеными томатами и чесноком; Колбаски гриль из мяса утки с бренди; Колбаски гриль из мяса гуся с бренди; Колбаски гриль из мяса утки с инжиром и бренди; Колбаски гриль из мяса гуся с инжиром и бренди. **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО И СУБПРОДУКТЫ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]: Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо и субпродукты уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт жирный:** «Рийет утиный с коньяком», содержащий мясо и субпродукты уток. **Группа: изделия кулинарные, содержащие субпродукты уток, утят, гусей, гусят. Вид: запеченные. Подвид: рубленые. Сорт жирный:** Паштет, содержащий печень утки; Паштет, содержащий печень гуся.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 22.12.2023 год **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** Буженина из мяса цыплят-бройлеров [вариант 2]; Буженина из мяса кур [вариант 2]. Буженина куриная. **Сорт высший:** Рулет из мяса цыпленка-бройлера и кролика с соевым соусом и чесноком; Рулет из мяса цыпленка-бройлера, индейки и кролика с соевым соусом и чесноком; Рулет из мяса курицы и кролика с соевым соусом и чесноком; Рулет из мяса курицы, индейки и кролика с соевым соусом и чесноком; Рулет из мяса цыпленка-бройлера и кролика с соевым соусом; Рулет из мяса цыпленка-бройлера, индейки и кролика с соевым соусом; Рулет из мяса курицы и кролика с соевым соусом; Рулет из мяса курицы, индейки и кролика с соевым соусом; Буженина из мяса цыплят-бройлеров [вариант 2]; Буженина из мяса кур [вариант 2]. Буженина куриная. **Сорт первый:** Рулет из мяса цыпленка-бройлера и кролика с соевым соусом и чесноком; Буженина из мяса цыплят-бройлеров [вариант 2]; Буженина из мяса кур [вариант 2]. Буженина куриная.

Изменение № 2 Дата введения в действие - 07.02.2025 год **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: варёные. Подвид: рубленые. Сорт первый:** Намазка «Куриная».

Изменение № 3 Дата введения в действие - 08.04.2025 год **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-**

БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные из мяса кур, цыплят-бройлеров, индеек, перепелов и др. Вид: запеченные. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт первый: Голень цыплёнка-бройлера с чесноком запечённая; Крылья цыплёнка бройлера в томатном соусе запечённые.

Изменение № 4 Дата введения в действие - 09.04.2025 год **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные из мяса кур. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** Грудка куриная; Грудка куриная "На пару". **Группа: изделия кулинарные из мяса индейки. Вид: вареные. Подвид: кусковые бескостные. Сорт экстра:** Филе грудки индейки "Гриль"; Грудка индейки. **Группа: изделия кулинарные из мяса кур. Вид: запечённые. Подвид: кусковые бескостные. Сорт высший:** Рулет "Куриный в пергаменте" **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕНЫЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные, содержащие мясо кур. Вид: варёные. Подвид: рубленые. Сорт первый:** "Намазка с хреном"; "Намазка с маринованными огурцами"; "Намазка с солеными огурцами"; "Намазка с травами"; "Намазка с зеленью". **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ [УТОК, УТЯТ, ГУСЕЙ, ГУСЯТ]: Группа: изделия кулинарные из мяса уток, утят, гусей, гусят. Вид: запечённые. Подвид: кусковые мясокостные. Сорт нежирный:** Утиная ножка по-пекински запечённая [голень]; **Сорт полужирный:** Утиная ножка по-пекински запечённая [бедро, окорочок];

Изменение № 5 Дата введения в действие - 13.10.2025 год **ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ СУХОПУТНОЙ ПТИЦЫ [КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ, ИНДЕЙКИ, ПЕРЕПЕЛОВ И ДР.]: Группа: изделия кулинарные из мяса кур. Вид: запечённые. Подвид: рубленые, формованные. Сорт экстра:** Буженина из филе куриного; Буженина из филе куриного, обжаренная на гриле; **Сорт высший:** Рулет куриный запечённый. **Группа: изделия кулинарные из мяса цыплёнка-бройлера. Вид: запечённые. Подвид: рубленые, формованные. Сорт экстра:** Буженина из филе цыплёнка-бройлера; Буженина из филе цыплёнка-бройлера, обжаренная на гриле. **Сорт высший:** Рулет из мяса цыплёнка-бройлера запечённый. **Группа: изделия кулинарные из мяса индейки. Вид: запечённые. Подвид: рубленые, формованные. Сорт экстра:** Буженина из филе индейки; Буженина из филе индейки, обжаренная на гриле. **Сорт высший:** Буженина из индейки; Буженина из индейки, обжаренная на гриле;

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

Правила транспортирования и хранения Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (статья 17) и ТР ЕАЭС 051/2021 (раздел X, п. 87, п. 95), в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. 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. Транспортные средства, предназначенные для перевозки (транспортирования) продукции из мяса птицы, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от

воздействия атмосферных осадков. Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75% до 78%. Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы 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 изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:** для охлажденных от 0 °С до плюс 6 °С; для замороженных не выше минус 8 °С. для быстрозамороженныхне выше минус 18 °С. для глубокозамороженныхне выше минус 25 °С. Реализацию изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель** в установленном порядке, в том числе после вскрытия потребительской упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных** из мяса и субпродуктов птицы [содержащих мясо птицы], при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной газовой среды:** негерметично упакованные (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): вареные, запеченные и жареные изделия [тушки или части тушек птицы] не более 6 суток; вареные, запеченные, жареные кусковые фаршированные изделия из мяса птицы не более 5 суток; вареные, запеченные, жареные, кусковые, мясокостные не более 5 суток; вареные, запеченные, жареные, кусковые, бескостные не более 5 суток; рубленые, формованные, фаршированные, в оболочке [в т ч. фарши жареные, вареные] не более 5 суток; все наименования изделий кулинарных из мяса птицы с применением регуляторов кислотности не более 7 суток; изделия, вырабатываемые в барьерной оболочке не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных** из мяса [субпродуктов] птицы и содержащих мясо [субпродукты] птицы, при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С включительно: **с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** вареные, запеченные и жареные целыми изделиями не более 20 суток; вареные, запеченные и жареные при порционной нарезке не более 12 суток; вареные, запеченные и жареные при сервировочной нарезке не более 10 суток. вареные, запеченные и жареные кусковые, мясокостные [тушки, части тушек птицы], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку не более 10 суток; вареные, запеченные и жареные кусковые, бескостные [тушки, части тушек кур, цыплят-бройлеров гриль], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку не более 10 суток; вареные, запеченные и жареные рубленые [в т.ч. формованные, фаршированные], упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку не более 10 суток; запеченные и жареные рубленые в оболочке, упакованные в скин-лоток [контейнер] под запайку не более 10 суток. вареные, запеченные, жареные кусковые, бескостные [шашлык куриный] не более 15 суток; рубленые, формованные [люля-кебаб, фарш жареный] не более 15 суток; все наименования изделий кулинарных из мяса птицы с применением регуляторов кислотности не более 20 суток; **Рекомендуемый срок годности паштетов, терринов, патэ и рийетов** [всех видов птицы] вареных и запеченных при температуре хранения от 0 до 6°С: в формах из термоустойчивых полиамидных материалов с герметически закрытыми крышками не более 15 суток; в натуральных и искусственных проницаемых, в том числе белковых оболочках – не более 15 суток; в полиамидных барьерных оболочках не более 60 суток; упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы [контейнер под запайку] – не более 20 суток; в банках из барьерного полипропилена не более 60 суток; в герметично укупоренной стеклянной таре

не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности кулинарных изделий из мяса всех видов птицы конфи**, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°С до 4°С: в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации не более 45 суток; в пакетах, залитых жиром не более 60 суток; в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE не более 60 суток. в банках из барьерного полипропилена не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованных изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий кулинарных из мяса и субпродуктов птицы [содержащих мясо птицы]** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере: **не выше минус 8°С** и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: изделия негерметично упакованные не более трёх месяцев; изделия герметично упакованные не более трёх месяцев; изделия в потребительской упаковке не более трёх месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы не более трёх месяцев; сервировочная нарезка 60 суток; порционная нарезка 70 суток; **не выше минус 18°С** и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: изделия негерметично упакованные не более 12 месяцев; изделия герметично упакованные не более 12 месяцев; изделия в потребительской упаковке не более 12 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 12 месяцев; порционная нарезка 120 суток; сервировочная нарезка 90 суток; кулинарных изделий конфи упакованных под вакуумом не более трёх месяцев; **не выше минус 25°С** и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: изделия негерметично упакованные не более 14 месяцев; изделия герметично упакованные не более 14 месяцев; изделия в потребительской упаковке не более 14 месяцев; изделия, упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды не более 14 месяцев. порционная нарезка 200 суток; сервировочная нарезка 180 суток. Изделия кулинарные из мяса [субпродуктов] птицы, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления изделия кулинарные 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. **После вскрытия** герметичной упаковки с применением вакуума или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности кулинарных изделий из мяса [субпродуктов] птицы, приготовленных по технологии су-вид при температуре от 0 °С до плюс 3 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности изделий кулинарных из мяса [субпродуктов] птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, упакованных под вакуумом, современного оборудования, современных средств контроля, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. 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 ЭКСПЕРТ

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-420-2023 ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (взамен ТУ 10.13.14-420-2017)

Дата введения в действие — 2023 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на ветчины из мяса птицы и содержащие мясо птицы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном виде и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Ветчины из мяса птицы: Сорт экстра: Ветчина «Индейка «Домашняя»; Ветчина «Цыпленок «Домашний»; Ветчина из индейки; Ветчина «Индейка с имбирем»; Ветчина «Цыпленок с имбирем»; **Сорт высший:** Ветчина «Куриная»; Ветчина из мяса цыпленка-бройлера «Ассорти»; Ветчина из мяса утки «Ассорти»; Ветчина из мяса индейки «Ассорти»; Ветчина из мяса гуся «Ассорти»; Ветчина «Утка «Домашняя»; Ветчина «Гусь «Домашний»; Ветчина утиная; Ветчина гусиная; Ветчина «Утка с имбирем»; Ветчина «Гусь с имбирем»; **Сорт первый:** Ветчина «Индейка «К завтраку»; Ветчина «Индейка «Деликатесная»; Ветчина «Филе индейки»; Ветчина «Грудка индейки»; Ветчина «Индейка «Нежная»; Ветчина «Индейка с миндалем»; Ветчина «Индейка с паприкой»; Ветчина «Индейка «Королевская»; Ветчина «Индейка «Гурман»; Ветчина «Индейка «Особая»; Ветчина «Индейка «Пикантная»; Ветчина «Филе индейки «Фитнес»; Ветчина «Куриная»; **Ветчины, содержащие мясо птицы: Сорт первый:** Ветчина «Индейка «Задорная»; Ветчина «Цыпленок «Задорный»» Ветчина «Гусь «Задорный»; Ветчина «Утка «Задорная»; **Ветчины формовые (в форме) из мяса птицы: Сорт высший:** Ветчина «Филе курицы прессованное»; Ветчина «Филе утки прессованное»; Ветчина «Филе индейки прессованное»; Ветчина «Филе гусиное прессованное»; Ветчина «Ассорти из мяса птицы пресс ованного».

Изменение №1 Дата введения в действие 25.01.2024 год **Ветчины из мяса птицы: Сорт первый** ветчина из мяса цыпленка-бройлера «Борисовская».

Изменение №2 Дата введения в действие 19.07.2024 год **Ветчины из мяса птицы: Сорт высший:** ветчина «Куриная». **Сорт первый** ветчина «Юрьевская»; ветчина «Куриная»; ветчина «Сосиски Ветчинные». **Ветчины, содержащие мясо птицы: Сорт фирменный:** ветчина «Филейная».

Изменение №3 Дата введения в действие 28.10.2024 год **Ветчины из мяса птицы: Сорт первый:** ветчина «Ассорти».

Изменение №4 Дата введения в действие 02.12.2024 год **Ветчины из мяса птицы: Сорт экстра:** ветчина куриная «Легкая», запеченная; ветчина из цыпленка-бройлера «Легкая», запеченная; ветчина из индейки «Легкая», запеченная. **Сорт высший:** ветчина куриная «Легкая», запеченная; ветчина из цыпленка-бройлера «Легкая», запеченная; ветчина из индейки «Легкая», запеченная. ***Примечания:*** Ветчина из мяса птицы продукт из кусков бескостного мяса птицы, подвергнутый посолу (с использованием массирования или без него, созревания) и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте; **В зависимости от массовой доли мясного сырья (кускового мяса птицы, МПМО и пищевых субпродуктов птицы) продукты подразделяют на следующие сорта:** Экстра продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; Высший продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%;

Первый продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%.

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

Рекомендуемые сроки годности ветчин из мяса птицы с момента окончания технологического процесса, при температуре от 0 до +6 0С и относительной влажности воздуха не более 75%, без применения вакуума и газовой модифицированной атмосферы в лотках и подложках, пакетах и пленках, в том числе для сервировочной и порционной нарезки — не более 3 суток; в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, одноразовых формах, упакованных — не более 5 суток; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) — не более 10 суток; в полиамидных проницаемых оболочках – не более 20 суток; в полиамидных проницаемых оболочках, с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 30 суток; в оболочке (пленке) «Повиден» (поливинилхлоридной) – не более 45 суток; в оболочке (пленке) «Повиден» (поливинилхлоридной), с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 55 суток; в полиамидной барьерной оболочке – не более 60 суток; в полиамидной барьерной оболочке, с использование регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 70 суток. **Рекомендуемые сроки годности ветчин из мяса птицы с момента окончания технологического процесса, при температуре от 0 до +6 0С и относительной влажности воздуха не более 75%, с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке – не более 30 суток; в натуральной, искусственной, фиброзной, целлофановой оболочке, с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 35 суток; для порционной нарезки – не более 8 суток; для порционной нарезки, с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 12 суток; для сервировочной нарезки – не более 6 суток; для сервировочной нарезки, с использованием регуляторов кислотности (Е262, Е325; Е326) – не более 12 суток; Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0ºС до +6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции. **Рекомендуемые сроки годности замороженных ветчин из мяса птицы с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта при температуре не выше 18 °С:** упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы — не более 120 суток; упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы — не более 180 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

HACCP EXPERT

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

Дата введения в действие — 2023 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

HACCP EXPERT

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

HACCP EXPERT

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

HACCP EXPERT

шприцеванием 30%; четвертина цесарки задняя со шприцеванием 30%; крылышки куриные со шприцеванием 30%; крылышки цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; крылышки индюшиные со шприцеванием 30%; крылышки цесарки со шприцеванием 30%; крылышки утиные со шприцеванием 30%; крылышки гусиные со шприцеванием 30%; плечики индейки со шприцеванием 30%; окорочка куриные со шприцеванием 30%; окорочка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; окорочка индюшиные со шприцеванием 30%; окорочка утиные со шприцеванием 30%; окорочка гусиные со шприцеванием 30%; окорочка цесарки со шприцеванием 30%; голень куриная со шприцеванием 30%; голень цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; голень индюшиная со шприцеванием 30%; голень утиная со шприцеванием 30%; голень гусиная со шприцеванием 30%; голень цесарки со шприцеванием 30%; бедро куриное со шприцеванием 30%; бедро цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; бедро индюшиное со шприцеванием 30%; бедро утиное со шприцеванием 30%; бедро гусиное со шприцеванием 30%; бедро цесарки со шприцеванием 30%. **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт экстра:** грудка куриная «Элитная»; грудка куриная «К пиву»; «Карпаччо» из куриной грудки; филе грудки куриное; филе грудки цыпленка; филе грудки индейки; филе грудки утки; филе грудки гуся; филе грудки цесарки; чипсы «К пиву» из мяса кур; чипсы «К пенному» из мяса индейки; чипсы «Острые» из мяса кур; чипсы «Охотничьи» из мяса индейки; филе грудки цыплят-бройлеров; филе грудки индейки; карпаччо из куриной грудки; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Сорт высший:** карпаччо из мяса страуса; пастрома из мяса страуса. **Продукты сырокопченые, содержащие мясо птицы: Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; тушка цесарки; полутушка куриная; полутушка цыплят-бройлеров; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; плечики индюшиные; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки. **Продукты копчено-запеченные из мяса птицы: Сорт экстра:** филе грудки куриное; филе грудки цыпленка-бройлера; филе грудки индейки; филе грудки цесарки; филе грудки утки; филе грудки гуся; рулет «Филе с чесноком»; грудка куриная; ломтики из индейки; ломтики из курицы; **Сорт высший:** шашлык из курицы; шашлык из цыпленка-бройлера; шашлык из индейки; шашлык из цесарки шашлык из утки; шашлык из гуся; рулет из курицы; рулет из индейки; грудка куриная «Нежная». **Продукты копчено-запеченные, содержащие мясо птицы: Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка цесарки; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки гусиные; крылышки утиные; крылышки цесарки; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; буженина из курицы; **Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт экстра:** чипсы из мяса курицы; чипсы из мяса цыплят-бройлеров; чипсы из мяса индейки; чипсы из мяса утки; чипсы из мяса гуся; чипсы из мяса цесарки; чипсы из мяса курицы «Чесночные»; чипсы из мяса курицы «Паприка»; чипсы из мяса курицы «Острые»; чипсы из мяса курицы «Тайские»; чипсы из мяса курицы «Сырные»; чипсы из мяса курицы «Шанхайские»; чипсы из мяса курицы «Итальянские»; слайсы из мяса курицы; слайсы из мяса утки; слайсы из мяса гуся; слайсы из

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

птицы. Сорт экстра: «Филетто острое» из мяса индейки; «Филетто экзотическое» из мяса индейки; «Филетто с пряными травами» из мяса индейки; «Филетто соленое» из мяса индейки.

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

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

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

Изменение № 4 Дата введения в действие 25.09.2023 год **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт высший:** куриный окорочок бескостный копченый; **Продукты сыро-**

HACCP EXPERT

копченые из мяса птицы: Сорт первый: балычок из куриного филе сырокопченый; балычок из куриного бедра сырокопченый; соломка сырокопченая из мяса курицы; соломка сырокопченая из мяса индейки; слайсы сырокопченые из мяса кур; слайсы сырокопченые из мяса индейки; паутинка сырокопченая из мяса курицы; паутинка сырокопченая из мяса индейки; **Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт первый:** балычок из куриного филе сыровяленый; балычок из куриного бедра сыровяленый; соломка сыровяленая из мяса курицы; соломка сыровяленая из мяса индейки; слайсы сыровяленые из мяса кур; слайсы сыровяленые из мяса индейки; паутинка сыровяленая из мяса курицы; паутинка сыровяленая из мяса индейки.

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

Изменение № 6 Дата введения в действие 11.03.2024 год **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт экстра:** пастрома из курицы; пастрома из индейки; чипсы из курицы; чипсы из индейки.

Изменение № 7 Дата введения в действие 05.06.2024 год **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт высший:** лента из мяса кур; соломка из мяса кур; мясные ломтики «Чоризо» из мяса кур; мясные ломтики «Сырные» из мяса кур; мясные ломтики «Классика» из мяса кур; мясные ломтики «Медово-яблочные» из мяса кур; паутинка «Чоризо» из мяса кур; паутинка «Сырная» из мяса кур; паутинка «Классика» из мяса кур; паутинка «Медово-яблочная» из мяса кур; паутинка «Хамон» из мяса кур; паутинка «Гриль» из мяса кур; салями стиксы «Чоризо» из мяса кур; салями стиксы «Пармезан» из мяса кур; салями стиксы «Табаско» из мяса кур; салями стиксы «Фруктово-ягодные» из мяса кур; салями стиксы «Цитрусовый перец» из мяса кур; салями стиксы «Сладкий перец» из мяса кур; нагетсы «Сладкий перец» из мяса кур; нагетсы «Фруктово-ягодные» из мяса кур; балычок из индейки; балычок из утки; мясной шнур из мяса кур; мясные кнутики из мяса кур; мясные хлыстики из мяса кур; куриные ломтики; куриные слайсики; куриное лакомство остренькое; куриное лакомство со вкусом сыра; куриные галеты.

Изменение № 8 Дата введения в действие 10.06.2024 год **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт высший:** рулет куриный. **Сорт первый:** крылышки цыпленка-бройлера; голень цыпленка-бройлера; бедро цыпленка-бройлера; грудка цыпленка-бройлера; окорочка цыпленка-бройлера; рулет «По-деревенски»; рулет «Филейный». **Сорт фирменный:** рулет «Фирменный»; гузки куриные. **п. 8.4 Дополнить: Рекомендуемый срок годности варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной, сыросоленой охлажденной продукции** при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, с использованием консервантов, целым изделием **– не более 60 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, с использованием консервантов, порционная нарезка **– не более 45 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, сервировочная нарезка **– не более 35 суток.**

Изменение № 9 Дата введения в действие 16.07.2024 год **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт экстра:** рулет «Деликатесный» из мяса цыпленка-бройлера; грудка цыплёнка-бройлера «Классическая». **Сорт высший:** филе куриное; филе куриное (в паприке); филе куриное (в обсыпке смесь специй); крылья цыплят; филе «Куриное Южное»; рулет «Фирменный» из мяса цыпленка-бройлера; рулет с грибами из мяса цыпленка-бройлера; окорочка куриные; «Аппетитные куриные крылышки «Баффало»; крылышки куриные «Классические»; грудка цыпленка; крылышки цыплят копчёно-варёные; окорочка цыплёнка-бройлера «Классические»; окорочка цыплёнка; полутушка цыплёнка копчёно-варёная; рулет «Фантазия» из мяса цыпленка-бройлера. **Сорт первый:**

грудка утки; окорочок утки; крыло утки; окорочка цыплёнка-бройлера; галантин из мяса цыплёнка-бройлера; рулет «Славянский» из мяса цыпленка-бройлера; крыло куриное (кисть); рулет «Пикантный» с сыром из мяса цыпленка-бройлера; куриный рулет с перцем из мяса цыпленка-бройлера; куриный рулет с сыром из мяса цыпленка-бройлера; куриный рулет с грибами из мяса цыпленка-бройлера; куриный рулет с травами; рулет «Пикантный» с грибами из мяса цыпленка-бройлера; рулет «Пикантный» из мяса цыпленка-бройлера; рулет Пикантный с чесноком и перцем из мяса цыпленка-бройлера; каркасы цыплёнка; крыло курицы. **Сорт фирменный:** крылья цыплят; галантин (с сыром) из мяса цыпленка-бройлера. **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт экстра:** карпаччо из мяса цыпленка-бройлера; утиная грудка; филе цыплёнка-бройлера; филе из мяса цыпленка-бройлера. **Сорт высший:** мясо к пиву из мяса цыпленка-бройлера. **Продукты копчено-запеченные из мяса птицы: Сорт высший:** шашлык из мяса курицы «Классический»; тушка куриная; буженина из мяса цыпленка-бройлера; полутушка куриная. **Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт высший:** ломтики «Янтарные» из мяса цыпленка-бройлера; чипсы «Янтарные» из мяса цыпленка-бройлера. **Примечания:** В зависимости от массовой доли мясного сырья (кускового мяса птицы, МПМО и пищевых субпродуктов птицы) продукты подразделяют на следующие сорта: **Экстра** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%; **Высший** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%; **Первый** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51%; **Второй** продукт, при производстве которого в рецептуре предусмотрено МПМО и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70%; **Фирменный** продукт, изготовленный по оригинальной технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40%.

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

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

Изменение № 12 Дата введения в действие 18.10.2024 год **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт экстра:** грудка куриная варено-копченая; **Сорт высший:** рулет из мяса цыпленка-бройлера «Фазан с апельсинами» копчено-вареный; рулет из индейки; рулет из индейки с черносливом; **Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; четвертина куриная; четвертина куриная задняя; четвертина цыпленка-бройлера передняя; четвертина цыпленка-бройлера задняя; четвертина индюшиная передняя; четвертина индюшиная задняя; четвертина утиная передняя; четвертина утиная задняя; четвертина гусиная передняя; четвертина гусиная

задняя; четвертина цесарки передняя; четвертина цесарки задняя; крылышки куриные; крылышки куриные «По-студенчески»; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки цесарки; крылышки утиные; крылышки гусиные; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; грудка куриная со шприцеванием 30%; грудка цыпленка-бройлера со шприцеванием 30%; грудка утиная со шприцеванием 30%; грудка гусиная со шприцеванием 30%; грудка цесарки со шприцеванием 30%; шейки куриные; шейки цыплят-бройлеров; шейки гусиные; рулет «Домашний» с печенью из мяса кур; буженина из мяса цыпленка варено-копченая; буженина из мяса цыпленка с черносливом варено-копченая; мини-рулет куриный варено-копченый; мини-рулет куриный с грибами варено-копченый; мини-рулет куриный с оливками варено-копченый; мини-рулет куриный с черносливом варено-копченый; мини-рулет куриный с чесноком варено-копченый; мини-рулет куриный с орехами варено-копченый; рулет «Киевский» варено-копченый из мяса цыплят-бройлеров; рулет «Пирамида» варено-копченый из мяса кур; цыпленок-бройлер с яблоками варено-копченый; крылышко куриное варено-копченое; окорочок куриный варено-копченый; рулет «Куриный»; филе грудки цыплят-бройлеров; грудка цыплят-бройлеров; филе грудки индейки; рулет из мяса птицы «Гусь с яблоком»; рулет из мяса птицы «Утка с черносливом»; продукт из мяса кур «Буженина из птицы»; курица на гриле; утка на гриле; индейка на гриле; курица в черносливе; утка в черносливе; индейка в черносливе; курица «По-венски»; крылышко куриное; рулет «Полтавский»; продукт из мяса кур птица «Деликатесная»; окорочок «Вяземский» из мяса кур; крылышки «Пикантные» из мяса кур; голень «Аппетитная» из мяса кур; окорочок «Особый» из мяса кур; бедро «Особое» из мяса цыплят-бройлеров; курица варено-копченая; индейка варено-копченая; трубочки куриные фаршированные варено-копченые; фонарик куриный «Янтарная серия» варено-копченый; окорочок куриный «Янтарная серия» варено-копченый; голень куриная «Янтарная серия» варено-копченая; крылышки «Янтарная серия» варено-копченые из мяса кур; курица «По-венски» «Янтарная серия» варено-копченая; полутушка куриная «Янтарная серия» варено-копченая; плечики куриные «Янтарная серия» варено-копченые; бедро куриное «Янтарная серия» варено-копченое; тушка куриная «По царскому рецепту» «Янтарная серия» варено-копченая; курица с черносливом «Янтарная серия» варено-копченая; курица с маслинами «Пикантная» «Янтарная серия» варено-копченая; курица с ананасом «Янтарная серия» варено-копченая; курица с чесноком «Янтарная серия» варено-копченая; курочка «По-гречески» варено-копченая; курица «По-домашнему» варено-копченая; курица «Классическая» варено-копченая; «Курочка Ряба» варено-копченая из мяса кур; курица «Люкс» варено-копченая; «Деликатес» из курицы варено-копченый; «Деликатес» из индейки варено-копченый; индейка «По-домашнему» варено-копченая; индейка «Классическая» варено-копченая; индейка «По-гречески» варено-копченая; гусь с черносливом варено-копченый; гусь «По-домашнему» варено-копченый; «Деликатес» из гуся варено-копченый; гусь «Пикантный» варено-копченый; фазан «Праздничный» варено-копченый; перепел «Праздничный» варено-копченый; курица варено-копченая; крылья куриные варено-копченые; рулет куриный «Ароматный» варено-копченый; ветчина «Куриная» варено-копченая из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера «Янтарная серия» варено-копченая; продукт из мяса кур кармашек с сыром; рулет «Киевский» из мяса кур; рулет «Французский» из мяса кур; рулет «Пирамида» из мяса кур; рулет «Филейный» из мяса кур; рулет «Орех» из мяса кур; рулет «Аппетитный» из мяса кур; буженина из мяса цыпленка-бройлера; окорочек куриный копчено-вареный; крылья куриные копчено-вареные. продукт из мяса кур «Деревенская история»; продукт из мяса кур «Сельские традиции»; продукт из мяса кур

«Фермерская птица»; продукт из мяса кур «Домашняя курочка»; продукт из мяса кур окорочок «Особый»; крыло цыпленка-бройлера; крыло куриное; крылышки куриные варено-копченые; окорочка куриные варено-копченые; **Сорт фирменный:** спинка тушки кур; спинка цыплят-бройлеров; верхняя часть спинки тушки кур; верхняя часть цыплят-бройлеров; нижняя часть спинки тушки кур; нижняя часть спинки цыплят-бройлеров; позвоночная часть тушки кур; позвоночная часть цыплят-бройлеров; каркас тушки кур; каркас цыплят-бройлеров; руляда «Сливочная»; рулет из мяса кур «Фирменный»; тушка цыплят-бройлеров; окорочка цыплят-бройлеров; крылья цыплят-бройлеров; каркасы из мяса цыплят-бройлеров «Аппетитные»; продукт из мяса кур «Цыпа. Закуска куриная»; спинка цыпленка-бройлера «Янтарная серия» варено-копченая; гузки куриные «Янтарная серия» варено-копченые; гузка индейки копчено-вареная; **Продукты сырокопченые из мяса птицы: Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; тушка цесарки; полутушка куриная; полутушка цыплят-бройлеров; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; плечики индюшиные; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки. **Продукты копчено-запеченные из мяса птицы: Сорт первый:** тушка куриная; тушка цыпленка-бройлера; тушка индюшиная; тушка цесарки; тушка утиная; тушка гусиная; тушка перепела; полутушка куриная; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индюшиная; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка цесарки; крылышки куриные; крылышки цыпленка-бройлера; крылышки индюшиные; крылышки гусиные; крылышки утиные; крылышки цесарки; плечики индейки; окорочка куриные; окорочка цыпленка-бройлера; окорочка индюшиные; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка цесарки; голень куриная; голень цыпленка-бройлера; голень индюшиная; голень утиная; голень гусиная; голень цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро индюшиное; бедро утиное; бедро гусиное; бедро цесарки; буженина из курицы; **Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт первый:** крылышки куриные; тушка индюшиная; тушка утиная; тушка гусиная; тушка цесарки; тушка перепела; крылышки цыплят-бройлеров; крылышки индюшиные; крылышки утиные; крылышки гусиные; крылышки цесарки; тушка куриная; тушка цыплят-бройлеров; полутушка куриная; полутушка цыплят-бройлеров; полутушка утиная; полутушка гусиная; полутушка индейки; полутушка цесарки; окорочка куриные; окорочка цыплят-бройлеров; окорочка утиные; окорочка гусиные; окорочка индейки; окорочка цесарки; бедро куриное; бедро цыпленка-бройлера; бедро утиное; бедро гусиное; бедро индейки; бедро цесарки; голень индейки; **Продукты варено-сушеные из мяса птицы: Сорт первый:** рулет куриный в фольге; рулет куриный «Чёрный принц»; рулет куриный «День-ночь»; **Продукты варено-запеченные из мяса птицы. Сорт высший:** рулет из мяса цыпленка-бройлера «Ароматный»; рулет из мяса цыпленка-бройлера «Аппетитный»; рулет из мяса цыпленка-бройлера «Деликатесный»; рулет из мяса цыпленка-бройлера «Белорусский»; рулет из мяса цыпленка-бройлера «Домашний с черносливом»; рулет из мяса цыпленка-бройлера «Слоеный».

Изменение № 13 Дата введения в действие 24.12.2024 год **Продукты копчено-вареные, варено-копченые из мяса птицы: Сорт экстра:** «Грудка индейки»; Грудка Пикантная; **Сорт высший:** Рулет «Деликатесный» из индейки; Рулет «Норовский» из индейки; Куриный рулет; **Сорт первый:** «Бедрышко индейки «Ростовское»; «Голень индейки»; «Крылышки индейки»; Крылышки индейки «Нежные». Тушка куриная Пикантная; Рулет «Гурман» куриный; Окорочок Пикантный куриный; Крыло Пикантное куриное; **Сорт фирменный:** Спинки куриные; **Продукты сырокопченые из мяса**

птицы: Сорт экстра: Карпаччо куриное; **Продукты сыровяленые из мяса птицы: Сорт экстра:** Карпаччо куриное; Карпаччо Острое куриное; Мясные чипсы Курица Чеснок; Мясные чипсы Курица Испанские травы; Мясные чипсы Индейка Прованские травы; Мясные чипсы Индейка Карри; Утка сыровяленая Pato; Курица сыровяленая Pollo; Индейка сыровяленая Pavo.

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

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

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

Рекомендуемый срок годности варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной, сыросоленой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75±5 % и температуре от 0 ºС до 6 ºС : **Рекомендуемый срок годности варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной, сыросоленой, варено-запеченной охлажденной продукции** при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре от 0ºС до 6 ºС: негерметично упакованная **– не более 5 суток;** негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» **– не более 10 суток;** герметично упакованная **– не более 8 суток;** герметично упакованная, порционная нарезка **– не более 8 суток;** герметично упакованная, сервировочная нарезка **не более 5 суток;** герметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» **не более 16 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды **– не более 30 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, порционная нарезка **– не более 20 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, сервировочная нарезка **– не более 15 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» **– не более 60 суток. Рекомендуемый срок годности сырокопченой охлажденной продукции** при относительной влажности воздуха 75±5 % и температуре от 0 ºС до +6 ºС: негерметично упакованная **– не более 10 суток;** негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» **– не более 20 суток;** герметично упакованная **– не более 15 суток;** герметично упакованная, порционная нарезка **– не более 15 суток;** герметично упакованная, сервировочная нарезка **не более 10 суток;** герметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» **не более 30 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды **– не более 60 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, порционная нарезка **– не более 40 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, сервировочная нарезка **– не более 30 суток;** упакованной

с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» **– не более 120 суток. Рекомендуемый срок годности сыровяленой, варено-сушеной, сушеной, охлажденной продукции** при относительной влажности воздуха 75±5 % и температуре от 0 ºС до +6 ºС: негерметично упакованная **– не более 120 суток;** герметично упакованная **– не более 180 суток;** герметично упакованная, порционная нарезка **– не более 120 суток;** герметично упакованная, сервировочная нарезка **не более 100 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды **– не более 270 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, порционная нарезка **– не более 200 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды, сервировочная нарезка **– не более 180 суток;** упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды и с использованием консерванта «Униконс» **– не более 360 суток. Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ºС: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума **– не более 18 месяцев;** негерметично упакованной и весовой **– не более 9 месяцев. Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0ºС до 6ºС после нарушения целостности потребительской упаковки составляет: для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной, сыросоленой – **не более 5 суток** до истечения сроков годности упакованной продукции; для сырокопченой **– не более 10 суток** до истечения сроков годности упакованной продукции; для сыровяленой и варено-сушеной, сушеной– **не более 10 суток** до истечения сроков годности упакованной продукции. **Рекомендуемый срок годности «Куриного окорочка бескостного копченого» охлажденного** температуре от +2ºС до +4 ºС и относительной влажности воздуха 75±5%, упакованного под вакуумом – не более 7 суток **Рекомендуемый срок «Куриного окорочка бескостного копченого» после вскрытия упаковки**, при температуре от +2ºС до +4 ºС и относительной влажности воздуха 75±5%, в полимерных контейнерах – не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

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 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» ва-

HACP EXPERT

рено-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] 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 сыро-

вяленая «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

HACCP EXPERT

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 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. **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) %.

HACCP EXPERT

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
от 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)		30
от 0 до 6		с использованием консервантов	35

HACCP EXPERT

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

HACCP EXPERT

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 10.13.15-033-2023** **КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ** **(взамен ТУ 10.13.15-033-2017)**

Дата введения в действие — 28.12.2023 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 консервы из мяса птицы мясные, изготовленные из мяса (субпродуктов) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок, цесарят, перепелов, страусов и другой сельскохозяйственной птицы с добавлением/ без добавления овощей, бобовых, круп, макаронных изделий, фруктов свежих/сухофруктов, крахмала, муки, соусов, вкусоароматических добавок, томатопродуктов, кисломолочных продуктов, сыров, орехов и пряностей, яиц/яичных продуктов, желирующих агентов, других пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку (жестяную, стеклянную упаковку, реторт пакеты и другую), герметично укупоренные, стерилизованные/пастеризованные (далее по тексту – консервы, продукт, продукция). Консервы из мяса птицы мясные полностью готовы к употреблению и предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети, в предприятиях общественного питания и для приготовления различных блюд и закусок. **В зависимости от применяемого сырья растительного происхождения консервы из мяса птицы производят:** с овощами; с крупами; с бобовыми; с макаронными изделиями.

АССОРТИМЕНТ: Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – в собственном соку мясо бедра цыпленка в собственном соку; голень цыпленка «Острая»; голень цыпленка «Барбекю»; голень цыпленка «Гриль»; гусь в собственном соку; индейка в собственном соку; курица в собственном соку; мясо гуся тушеное в собственном соку; мясо утки тушеное в собственном соку; мясо перепелов тушеное в собственном соку; мясо перепелов на кости тушеное в собственном соку; мясо куриное в собственном соку; мясо индейки в собственном соку; мясо страуса в собственном соку; мясо цыпленка «Барбекю»; мясо цыпленка «Острое»; ножки цыпленка «Барбекю»; ножки цыпленка «Гриль»; ножки цыпленка «Острые»; перепелка в собственном соку; утка в собственном соку; грудка перепелов в собственном соку; грудка куриная в собственном соку; грудка цыпленка-бройлера в собственном соку; грудка цыпленка в собственном соку; грудка индейки в собственном соку; грудка утиная в собственном соку; грудка гусиная в собственном соку. цесарка в собственном соку; цыпленок в

собственном соку; «Мясо перепелки томленое с медом и грушей»; «Мясо перепелки томленое с морковью»; «Мясо перепелки томленое с черносливом и курагой»; «Мясо перепелки томленое с клюквой и имбирем»; «Перепелиная тушка «Конфи»; «Утиный окорочок «Конфи». **Группа КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые в бульоне из мяса птицы** курица «По-сибирски»; цыпленок «По-сибирски» индейка «По-сибирски»; гусь «По-сибирски»; утка «По-сибирски»; цесарка «По-сибирски»; перепелка «По-сибирски»; курица «Пикантная»; цыпленок «Пикантный»; индейка «Пикантная»; гусь «Пикантный»; утка «Пикантная»; цесарка «Пикантная»; перепелка «Пикантная»; курица «Пряная»; цыпленок «Пряный»; индейка «Пряная»; гусь «Пряный»; утка «Пряная»; цесарка «Пряная»; перепелка «Пряная»; курица «Славянская»; цыпленок «Славянский»; индейка «Славянская»; гусь «Славянский»; утка «Славянская»; цесарка «Славянская»; перепелка «Славянская»; курица «По-селянски»; цыпленок «По-селянски»; индейка «По-селянски»; гусь «По-селянски»; утка «По-селянски»; цесарка «По-селянски»; перепелка «По-селянски»; курица «По-городскому»; курица «По-домашнему»; курица тушеная «Элитная»; цыпленок тушеный «Элитный»; индейка тушеная «Элитная»; гусь тушеный «Элитный»; утка тушеная «Элитная»; цесарка тушеная «Элитная»; перепелка тушеная «Элитная»; «Пьяный цыпленок»; «Сациви» с грецким орехом; крылья куриные «Гриль»; филе цыпленка (кусочки); филе грудки цыплёнка (кусочки); крылышки куриные «Острые»; крылышки куриные «Баффало»; крылышки куриные «Барбекю». «Алтайская курица»; «Алтайская индейка»; мясо индейки тушеное; ножки конфи куриные; ножки конфи утиные; филе бедра индейки подкопченое; мясо для салата куриное; мясо для салата индейки; филе куриное «Томленое»; филе куриное тушеное; филе цыпленка-бройлера «Томленое»; филе цыпленка-бройлера тушеное; филе индейки «Томленое»; филе индейки тушеное; филе утиное «Томленое»; филе утиное тушеное; филе гусиное тушеное; филе гусиное «Томленое»; филе куриное; цыпленок тушеный «Семейный»; цыпленок тушеный «Офицерский»; цыпленок тушеный «Походный»; мясо цыпленка «ГРИЛЬ»; мясо цыпленка «Гриль»; филе грудки для салатов; филе грудки; желудки куриные в собственном соку; курица в собственном соку; куриные окорочка в собственном соку; куриные сердечки в собственном соку; утиное филе в собственном соку; филе индейки в собственном соку. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса птицы в бульоне с овощами** курица «К обеду»; цыпленок «К обеду»; индейка «К обеду»; гусь «К обеду»; утка «К обеду»; цесарка «К обеду»; перепелка «К обеду»; курица «К обеду» с грибами; цыпленок «К обеду» с грибами; индейка «К обеду» с грибами; гусь «К обеду» с грибами; утка «К обеду» с грибами; цесарка «К обеду» с грибами; перепелка «К обеду» с грибами. курица «Праздничная»; цыпленок «Праздничный»; индейка «Праздничная»; гусь «Праздничный»; утка «Праздничная»; цесарка «Праздничная»; перепелка «Праздничная»; курица «По-осетински»; цыпленок «По-осетински»; индейка «По-осетински»; гусь «По-осетински»; утка «По-осетински»; цесарка «По-осетински»; перепелка «По-осетински»; курица «Сельская»; цыпленок «Сельский»; индейка «Сельская»; гусь «Сельский»; утка «Сельская»; цесарка «Сельская»; перепелка «Сельская»; курица со сладким перцем; цыпленок со сладким перцем; индейка со сладким перцем; гусь со сладким перцем; утка со сладким перцем; цесарка со сладким перцем; перепелка со сладким перцем; фрикасе из курицы с капустой; фрикасе из цыпленка с капустой; фрикасе из индейки с капустой; фрикасе из гуся с капустой; фрикасе из утки с капустой; фрикасе из цесарки с капустой; фрикасе из перепелки с капустой; мясное ассорти [с мясом гуся]; мясное ассорти [с мясом утки]; мясное ассорти [с мясом курицы]; томленые шейки гусиные; томленые шейки утиные; утка с яблоками и капустой «По-деревенски»; курица «Дорожная» с капустой; цыпленок «Дорожный» с капустой; индейка «Дорожная» с капустой; гусь «Дорожный» с капустой; утка «Дорожная» с капустой; цесарка «Дорожная» с капустой; перепелка «Дорожная» с капустой. Чанфотта» из курицы; «Чанфотта» из цыпленка; «Чанфотта» из индейки; «Чанфотта» из гуся; «Чанфотта» из утки; «Чанфотта» из цесарки; «Чанфотта» из перепелки; «Мясо

перепелки томленое с морковью»; желудки куриные в собственном соку; курица в собственном соку; куриные окорочка в собственном соку; куриные сердечки в собственном соку; утиное филе в собственном соку; филе индейки в собственном соку. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса (субпродуктов) птицы с овощами в соусах** курица с овощами в томатном соусе; цыпленок с овощами в томатном соусе; индейка с овощами в томатном соусе; гусь с овощами в томатном соусе; утка с овощами в томатном соусе; цесарка с овощами в томатном соусе; перепелка с овощами в томатном соусе. куриная грудка в томатном соусе; куриная грудка в красном маринаде; куриная грудка в чесночном маринаде с травами; куриная грудка в остром маринаде; чахохбили из мяса кур. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса птицы с крупами** курица «Дачная» с рисом; курица «Дачная» с гречкой; цыпленок «Дачный» с рисом; цыпленок «Дачный» с гречкой; индейка «Дачная» с рисом; индейка «Дачная» с гречкой; гусь «Дачный» с рисом; гусь «Дачный» с гречкой; утка «Дачная» с рисом; утка «Дачная» с гречкой; цесарка «Дачная» с рисом; цесарка «Дачная» с гречкой; перепелка «Дачная» с рисом; перепелка «Дачная» с гречкой; фрикасе из курицы с рисом; фрикасе из цыпленка с рисом; фрикасе из индейки с рисом; фрикасе из гуся с рисом; фрикасе из утки с рисом; фрикасе из цесарки с рисом; фрикасе из перепелки с рисом; ризотто из курицы; ризотто из курицы с грибами; ризотто из цыпленка; ризотто из цыпленка с грибами; ризотто из индейки; ризотто из индейки с грибами; ризотто из гуся; ризотто из гуся с грибами; ризотто из утки; ризотто из утки с грибами; ризотто из цесарки; ризотто из цесарки с грибами; ризотто из перепелки; ризотто из перепелки с грибами. «Куриная грудка с пшеничной крупой»; «Куриная грудка с перловкой»; «Куриная грудка с рисом»; «Куриная грудка с гречкой». **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса птицы с макаронными изделиями** курица с макаронными изделиями; цыпленок с макаронными изделиями; индейка с макаронными изделиями; гусь с макаронными изделиями; утка с макаронными изделиями; цесарка с макаронными изделиями; перепелка с макаронными изделиями. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса птицы с бобовыми** курица «По-особому» с фасолью; цыпленок «По-особому» с фасолью; индейка «По-особому» с фасолью; гусь «По-особому» с фасолью; утка «По-особому» с фасолью; цесарка «По-особому» с фасолью; перепелка «По-особому» с фасолью; куриная грудка с фасолью; мясо перепелов с фасолью; мясо перепелов с нутом; мясо перепелов с чечевицей. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса (субпродуктов) птицы в соусах** курица в грибном соусе; цыпленок в грибном соусе; индейка в грибном соусе; гусь в грибном соусе; утка в грибном соусе; цесарка в грибном соусе; перепелка в грибном соусе; курица в горчичном соусе цыпленок в горчичном соусе; индейка в горчичном соусе; гусь в горчичном соусе; утка в горчичном соусе; цесарка в горчичном соусе; перепелка в горчичном соусе; курица в остром соусе; цыпленок в остром соусе; индейка в остром соусе; гусь в остром соусе; утка в остром соусе; цесарка в остром соусе; перепелка в остром соусе; курица в белом соусе; цыпленок в белом соусе; индейка в белом соусе; гусь в белом соусе; утка в белом соусе; цесарка в белом соусе; перепелка в белом соусе; крылышки куриные в остром соусе; крылышки куриные «Полет купидона»; цыпленок табака в чесночном соусе; цыпленок табака в соусе ткемали; «Цыпленок табака в орехово-чесночном соусе»; голень куриная в соусе «Терияки»; голень куриная в сливочном соусе; голень куриная в соусе «Карри»; голень куриная «Традиционная» в соусе; голень куриная в соусе «Барбекю; голень куриная в соусе «Чили»; голень куриная в медовом соусе; бедро куриное в соусе «Терияки»; бедро куриное в сливочном соусе; бедро куриное в соусе «Карри»; бедро куриное «Традиционное» в соусе; бедро куриное в соусе «Барбекю; бедро куриное в соусе «Чили»; бедро куриное в медовом соусе; крылышки куриные в соусе «Терияки»; крылышки куриные в сливочном соусе; крылышки куриные в соусе «Карри»; крылышки куриные «Традиционные» в соусе; крылышки куриные в

HACCP EXPERT

соусе «Барбекю; крылышки куриные в соусе «Чили»; крылышки куриные в медовом соусе; крылышки куриные в остром соусе; крылышки куриные «Полет купидона»; цыпленок табака в чесночном соусе; цыпленок табака в соусе ткемали; цыпленок табака в орехово-чесночном соусе субпродукты гусиные томленые по-китайски; субпродукты утиные томленые по-китайски; субпродукты куриные томленые по-китайски; субпродукты гусиные томленые в соусе Демиглас; субпродукты утиные томленые в соусе Демиглас; субпродукты куриные томленые в соусе Демиглас; мясо кур бескостное в сливочном соусе с грибами; печень куриная в сливочном соусе; «Куриная грудка в томатном соусе»; «Куриная грудка в красном маринаде»; «Куриная грудка в чесночном маринаде с травами»; «Куриная грудка в остром маринаде». филе индейки в томате. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса птицы в желе** курица с маслинами в желе; цыпленок с маслинами в желе; индейка с маслинами в желе; гусь с маслинами в желе; утка с маслинами в желе; цесарка с маслинами в желе; перепелка с маслинами в желе; тушенка из перепелок в желе; мясо кур в желе; мясо утки в желе; мясо гуся в желе; мясо перепела в желе; курица тушеная в желе; цыпленок-бройлер тушеный в желе; индейка тушеная в желе; гусь тушеный в желе; утка тушеная в желе; цесарка тушеная в желе; перепелка тушеная в желе; мясо куриное в желе; мясо цыплят-бройлеров в желе; мясо индейки в желе; мясо гуся в желе; мясо утки в желе; мясо цесарки в желе; мясо перепелки в желе. курица с грибами в желе; цыпленок с грибами в желе; индейка с грибами в желе; гусь с грибами в желе; утка с грибами в желе; цесарка с грибами в желе; перепелка с грибами в желе; рагу из курицы в желе; рагу из цыпленка в желе; рагу из индейки в желе; рагу из гуся в желе; рагу из утки в желе; рагу из цесарки в желе; рагу из перепелки в желе; филе куриное в клюквенном желе; филе цыпленка в клюквенном желе; филе индейки в клюквенном желе; филе гусиное в клюквенном желе; филе утки в клюквенном желе; филе цесарки в клюквенном желе; курица «Столичная» в желе; цыпленок «Столичный» в желе; индейка «Столичная» в желе; гусь «Столичный» в желе; утка «Столичная» в желе; цесарка «Столичная» в желе; перепелка «Столичная» в желе. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – кусковые из мяса (субпродуктов) птицы в желе с овощами** ассорти из курицы в желе с овощами; ассорти из цыпленка в желе с овощами; ассорти из индейки в желе с овощами; ассорти из гуся в желе с овощами; ассорти из утки в желе с овощами; ассорти из цесарки в желе с овощами. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ вид – фаршевые из мяса (субпродуктов) птицы** «Закуска для путешественника»; «Закуска для путешественников». фарш колбасный «Для завтрака» куриный; фарш колбасный «Для завтрака» индюшиный; «Фарш колбасный из курицы с паприкой». **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – фаршевые из мяса (субпродуктов) птицы в соусах** тефтели куриные в томатном соусе; голубцы куриные в томатном соусе; голубцы куриные в сметанном соусе; тефтели куриные в томатном соусе; фрикадельки куриные в белом соусе; зразы куриные с орехом в соусе ткемали; зразы куриные с сыром в соусе ткемали; зразы куриные с грибами в соусе ткемали; котлеты из куриного мяса в соусе; голубцы ленивые. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид –фаршевые из мяса/субпродуктов птицы с макаронными изделиями** курица с макаронными изделиями; цыпленок с макаронными изделиями; индейка с макаронными изделиями; гусь с макаронными изделиями; утка с макаронными изделиями; цесарка с макаронными изделиями; перепелка с макаронными изделиями. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – ветчинные из мяса птицы** мясо куриное ветчинное «Закусочное»; мясо цыпленка ветчинное «Закусочное»; мясо индейки ветчинное «Закусочное»; мясо гусиное ветчинное «Закусочное»; мясо утиное ветчинное «Закусочное»; мясо цесарки ветчинное «Закусочное»; мясо перепела ветчинное «Закусочное»; мясо куриное ветчинное «Особенное»; мясо цыпленка ветчинное

HACCP EXPERT

«Особенное»; мясо индейки ветчинное «Особенное»; мясо гусиное ветчинное «Особенное»; мясо утиное ветчинное «Особенное»; мясо цесарки ветчинное «Особенное»; мясо перепела ветчинное «Особенное»; мясо куриное ветчинное «Застольное»; мясо цыпленка ветчинное «Застольное»; мясо индейки ветчинное «Застольное»; мясо гусиное ветчинное «Застольное»; мясо утиное ветчинное «Застольное»; мясо цесарки ветчинное «Застольное»; мясо перепела ветчинное «Застольное»; ветчина «Московская» из курицы; ветчина «Московская» из цыпленка; ветчина «Московская» из индейки; ветчина «Московская» из гуся; ветчина «Московская» из утки; ветчина «Московская» из цесарки; ветчина «Московская» из перепела; ветчина "Домашняя" из мяса индейки; мясо куриное ветчинное «На любой вкус»; мясо цыпленка ветчинное «На любой вкус»; мясо индейки ветчинное «На любой вкус»; мясо гусиное ветчинное «На любой вкус»; мясо утиное ветчинное «На любой вкус»; мясо цесарки ветчинное «На любой вкус»; мясо перепела ветчинное «На любой вкус»; ветчина «Янтарная» из курицы; рулет куриный «Янтарный»; рулет куриный «Нежный»; рулет куриный «Деликатесный»; рулет куриный «Калининградский»; рулет куриный; рулет «Янтарный» из мяса цыпленка; рулет «Нежный» из мяса цыпленка; рулет «Деликатесный» из мяса цыпленка; рулет «Калининградский» из мяса цыпленка; рулет из мяса цыпленка; рулет «Янтарный» из филе грудки цыпленка; рулет «Нежный» из филе грудки цыпленка; рулет «Деликатесный» из филе грудки цыпленка; рулет «Калининградский» из филе грудки цыпленка; рулет из филе грудки цыпленка. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ МЯСНЫЕ вид – паштетные из мяса птицы** pate' di pollo (паштет из курицы); pate' di tacchino (паштет из индейки); pate' di anatra (паштет из утки); pate' di oca (паштет из гуся); pate' di struzzo (паштет из страуса); pate' di quaglia (паштет из перепела); pate' di faraona (паштет из цесарки). паштет с мясом индейки; паштет с мясом гуся; «Рийет перепелиный с ромом»; паштет из мяса курицы «Куку Сливочный с кориандром»; паштет из мяса курицы «Фермерский»; паштет из мяса курицы «С черной смородиной»; паштет из мяса курицы «Куку сливочный с кориандром»; паштет из мяса утки «Фермерский с черной смородиной»; паштет из мяса утки «С черной смородиной»; паштет из мяса утки «Фермерский»; паштет из мяса утки «Сливочный с черной смородиной». паштет из мяса гуся «Фермерский с черной смородиной»; паштет из мяса гуся «С черной смородиной»; паштет из мяса перепела «Фермерский с черной смородиной». «Рийет утиный с коньяком»; «Паштет Сливочный» из мяса перепелов»; паштет из гусиной печени «Домашний»; паштет из утиной печени «Домашний»; паштет из куриной печени «Домашний»; паштет из гусиной печени с клюквой; паштет из утиной печени с клюквой; паштет из куриной печени с клюквой; паштет с мясом индейки; паштет с мясом гуся.

Изменение № 1 Дата введения в действие 27.03.2024 год **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ вид – ветчинные из мяса птицы** ветчина из мяса цыплят бройлеров; ветчина куриная «Домашняя»; -ветчина из индейки; ветчина куриная «Нежная».

Изменение № 3 Дата введения в действие 14.05.2024 год **Группа КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ вид – кусковые в бульоне из мяса птицы** филе бедра индейки подкопченое. **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ вид – кусковые из мяса (субпродуктов) птицы в бульоне с овощами** куриная грудка с овощами; **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ вид – фаршевые из мяса (субпродуктов) птицы в соусах** фрикадельки запеченные куриные в соусе; фрикадельки запеченные из мяса индейки в соусе.

Изменение № 4 Дата введения в действие 26.06.2024 год **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ вид – кусковые из мяса птицы с крупами** плов «По – восточному с курицей»; **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ вид – фаршевые из мяса птицы в соусах** Сосиски в банке в томатном соусе из мяса птицы.

Изменение № 5 Дата введения в действие 09.09.2024 год **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ вид – в собственном соку** мясо гуся в собственном соку; мясо индейки в собственном соку;

HACCP EXPERT

мясо курицы в собственном соку; мясо перепёлки в собственном соку; мясо страуса в собственном соку; мясо утки в собственном соку; мясо цесарки в собственном соку; **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ вид – паштетные из мяса птицы** Риет из мяса гуся; Риет из мяса индейки; Риет из мяса курицы; Риет из мяса перепёлки; Риет из мяса страуса; Риет из мяса утки; Риет из мяса цесарки.

Изменение № 6 Дата введения в действие 24.09.2024 год **Группа – КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ вид – кусковые из мяса (субпродуктов) птицы в бульоне с овощами** Желудки куриные тушёные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными 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 металлических банках: для стерилизованных консервов **– *не более 3-х лет*;** для пастеризованных консервов – ***не более 2 лет;*** Рекомендуемый срок годности консервов в стеклянной упаковке, упаковке из ламистера, в реторт упаковке: для стерилизованных консервов **– *не более 2-х лет;*** для нестерилизованных консервов – ***не более 1 года;*** Готовые консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. не менее 11 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать ***иные сроки годности*** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

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:** 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 – 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

HACCP EXPERT

«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 [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;

HACCP EXPERT

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 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-марокански»; «Стейки из вырезки от Вивьен»; «Рибай-стейк»; «Рибай-стейк по-тосканski»; «Рибай-стейк с пряными травами»; говяжьи щеки с луковым джемом и пастой «Джентльмен релиш»; «Стейк ай-раунд от Вивьен»; стейк из говядины; «Тальята» из говяжьей вырезки с базиликом и персиком; «Филе-миньон; «Основной стейк из пашины»; «Стейк стриплойн»; короткие рёбрышки «По-азиатски от chinn-chinn»; короткие рёбрышки «По-корейски»; короткие ребрышки с овощами и картофельное пюре; 48-часовые ребрышки с гранатовым соусом и маринованной

брюссельской капустой; Стейк из говядины на кости sous vide; Солонина sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** гуляш из говядины; рагу из бычьих хвостов; рагу из бычьих хвостов на сливочно-картофельном пюре с горчицей; «20-часовое жаркое из бычьего хвоста». шашлык из говядины sous vide; бефстроганов из говядины sous vide. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** «Говяжий ренданг»; рагу из говядины в томатном соусе с овощами. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из говядины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** колбаски «Франфурктские» "пастеризованные"; колбаски «Мюнхенские» "пастеризованные"; колбаса «Баварская» "пастеризованная"; колбаски «Чоризо» "пастеризованные"; колбаски [купаты] из говядины и телятины "пастеризованные"; мясо говядины рубленое конфи; мясо телятины рубленое конфи; «Бургер барбекю sous vide»; бургеры по-домашнему; бургеры барбекю с беконом; фрикадельки из говядины sous vide; «Мясные шарики из говядины Вагю»; «Джирос»; «Гирос sous vide»; «Трехцветный мясной рулет»; котлета для гамбургера из говядины sous vide. **Изделия кулинарные мясные [мясосодержащие] из баранины «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые:** «Баранина с томатным конфи»; баранья нога; «Кордеро асадо» [жареная нога ягненка] sous vide; баранья корейка; голяшка баранья; корейка баранья с пряным сливочным маслом; филе ягненка с соусом; филе ягненка с тапенадой; жареное филе молодого ягненка с травами. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** отбивные из баранины с розмарином и чесноком; стейк из бараньей ноги; баранья корейка с медово-мятным соусом; бараньи стейки; бараньи котлеты с чесноком и свежими травами; стейки из бараньего огузка; корейка баранья с мятным соусом; бараньи стейки ти-боун на гриле с тианом провансаль; баранье филе с травами; «Тажин» sous vide; ребра ягненка с острым зеленым соусом мисо; ягненок тогараши с прессованным арбузом, полбой фарро, оливками и листьями водяного кресса. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** бараний шашлык «По-лахорски»; шашлык «Тика» из баранины; кебаб из баранины; «Биррия» [мексиканское рагу из козьего мяса sous vide]. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** «Традиционное ирландское рагу»; шашлык из баранины sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** «Бургеры из баранины»; бараньи котлеты с чесноком и розмарином; мясо ягнятины рубленое конфи; колбаски [купаты] из баранины «пастеризованные»; колбаски [купаты] из ягненка «пастеризованные». котлета для гамбургера из баранины. **Изделия кулинарные мясные из конины [оленины] «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые:** конина [оленина] обжаренная на сковороде; конина [оленина] с тушеными лисичками; конина [оленина] с золотистой свеклой; конское [оленье] филе с гарниром из пастернака и лесных грибов с шоколадным соусом; конское [оленье] филе с соусом и гарниром из пюре корня петрушки и груши. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** стейк из конины [оленины]. **Группа: мясосодержащая. Вид: изделия кулинарные из баранины «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** шашлык конины [оленины] sous vide. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из конины [оленины] «Халяль» [Halal] по тех-**

HACCP EXPERT

нологии су-вид. Подвид: рубленые: котлета для гамбургера конины [оленины]. **Изделия кулинарные мясные из кролика «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, крупнокусковые:** лопаточно-плечевая часть кролика; тазобедренная часть кролика; поясничная часть кролика; поясничная часть кролика в маринаде; грудина кролика; грудина кролика в маринаде; окорок кролика; окорочка кролика с пряностями; окорочка кролика в белом соусе бешамель; задняя голяшка кролика; передняя голяшка кролика; ножка кролика с пряностями; филе кролика; филе кролика в маринаде; филе кролика, завернутое в бекон; вырезка кролика; филе задней ножки кролика; четвертины кролика; четвертины кролика в маринаде. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, порционные:** стейк из мяса кролика; котлета отбивная из мяса кролика; кусочки из мяса кролика. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые, мелкокусковые:** шашлык из мяса кролика; бефстроганов из мяса кролика; рагу из мяса кролика. **Группа: мясная. Вид: изделия кулинарные из мяса кролика «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые:** котлета для гамбургера из мяса кролика; бургеры из мяса кролика; фрикадельки из мяса кролика; колбаски «Чоризо» из мяса кролика; колбаса «Баварская» из мяса кролика; колбаски «Мюнхенские» из мяса кролика; колбаски «Франкфуртские» из мяса кролика. **Изделия кулинарные из сухопутной птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт экстра:** филе грудки куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); индейка «Праздничная»; грудка индейки с краснокочанной капустой и грушевым тарт татеном; куриная грудка с французской горчицей; «Курица кайен» [грудки]; «Курица карри по-азиатски» [грудки]; куриные грудки барбекю в шоколадно-перечном соусе; «Куриный карри» [грудки]; «Жареные цыплята» [грудка]; индейка [грудка] sous vide. грудка куриная конфи; грудка индейки конфи; крылышки [плечевая часть] куриные конфи; крылышки [плечевая и локтевая части] индейки конфи. **Сорт высший:** половинка цыпленка в кисло-сладком соусе; половинка цыпленка в прованских травах; половинка цыпленка в соусе карри; половинка цыпленка в соусе терияки; половинка цыпленка в специях [паприка/чеснок]; окорочка цыпленка в кисло-сладком соусе; окорочка цыпленка в прованских травах; окорочка цыпленка в соусе карри; окорочка цыпленка в соусе терияки; окорочка цыпленка в специях [паприка/чеснок]; голень цыпленка в кисло-сладком соусе; голень цыпленка в прованских травах; голень цыпленка в соусе карри; голень цыпленка в соусе терияки; голень цыпленка в специях [паприка/чеснок]. филе бедра куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); филе голени куриное [цыпленка, цыпленка-бройлера] п/ф (без специй); «Цыплята тандури»; «Курица корниш» с ароматом фенхеля; цыпленок sous vide в соевом соусе; «Жареный цыпленок» [тушка]; курица копченая; индейка [окорока] sous vide; «Курица кайен» [бедра]; «Куриный карри»; курица целиком под соусом; цыпленок целиком под соусом; цыпленок с английской горчицей и бобами; голень куриная в соевом соусе; хрустящие куриные бедрышки; жареные цыплята [бедра]; жареные цыплята [голень]; цыплята-гриль sous vide; «Цыпленок и 40 зубчиков чеснока»; перепелиные ножки с шалфеем; цыпленок - табака sous vide; бедрышки куриные sous vide; тушка перепела sous vide; перепел-табака sous vide; ножки перепела sous vide; окорочка индейки; голень индейки; перепелка, фаршированная грибами; цыпленок, запеченный в травах; ножка [голень] индейки конфит. тушка цыплят конфи; полутушка цыплят конфи; перепелиная тушка конфи; перепелиные ножки конфи; окорочка цыплят конфи; окорочка индейки конфи; бедро куриное конфи; бедро индейки конфи; крылышки куриные [локтевая часть] конфи; крылышки куриные конфи. **Сорт первый:** крылья цыпленка в кисло-сладком соусе; крылья цыпленка в прованских травах; крылья цыпленка в соусе

HACCP EXPERT

карри; крылья цыпленка в соусе терияки; крылья цыпленка в специях [паприка/чеснок]; крылышки цыпленка; «Крылышки Буффало»; крылышки в томатно-медовом соусе; «Куриные крылышки тебасаки»; куриные крылышки с лимонной травой; куриные крылышки в устричном соусе; крылышки гриль в соусе «Красный прилив». **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт экстра:** филе [грудки] без кожи цыпленка в специях; филе [грудки] цыпленка в кисло-сладком соусе; филе [грудки] цыпленка в соусе терияки; филе [грудки] цыпленка в прованских травах; филе грудки цыпленка-бройлера sous vide; филе грудки перепела sous vide; филе индейки большое sous vide; филе индейки малое sous vide; цыпленок с текилой; куриная грудка; грудка индейки с травами; куриная грудка sous vide; куриное мясо в пасте «Поблано»; грудка куриная «Тикка масала»; грудка индейки; куриная грудка с разноцветными овощами; куриная грудка на карамельном соусе «Сациви» с томатной сальсой и хрустящим базиликом; индюшиная грудка, фаршированная каштаном и клюквой; простые куриные грудки с травами; куриное филе с сыром и тимьяном; куриное мясо с подливой из вяленых томатов; филе индейки sous vide; куриные котлеты «По-киевски»; куриные кусочки с соусом «Терияки» и кунжутом; индюшиная грудка с клюквенно-шалотным соусом; куриная грудка с прованскими травами; куриная грудка с французской горчицей; куриные грудки «По-азиатски»; цыпленок, запеченный в травах; куриные грудки, обжаренные на сковороде; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; индейка sous vide; куриная грудка с овощами; филе цыпленка sous vide; «Нежное куриное филе sous vide»; куриная грудка под сырной корочкой; куриная грудка с Пармезаном по Онегину; цыпленок «По-каджунски» [грудки]; террин из индейки с апельсиновой цедрой и оливками; филе грудки цыплят конфи; филе грудки индейки конфи. **Сорт высший:** филе [бедра, окорочков, голени] без кожи цыпленка в специях; филе [бедра, окорочков, голени] цыпленка в кисло-сладком соусе; филе [бедра, окорочков, голени] цыпленка в соусе терияки; филе [бедра, окорочков, голени] цыпленка в прованских травах; филе бедра цыпленка-бройлера sous vide; филе бедра индейки sous vide; шашлык из индейки sous vide; шаурма из цыпленка-бройлера sous vide; хрустящие куриные бедрышки; рулет из филе индейки с сулугуни; бедра куриные имбирно-апельсиновые; «Лимонный цыпленок» sous vide; нежнейшие куриные нагетсы подготовленные к жарке методом sous vide; курица, фаршированная кукурузной начинкой; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; филе индейки, завернутое в бекон; курица копченая sous vide; цыплята-гриль sous vide; куриная грудка, фаршированная сыром из козьего молока; куриное бедро и картофель с тимьяном; цыпленок «По-каджунски» [бедра]; террин из курицы с апельсиновой цедрой и оливками; филе бедра цыплят конфи; филе бедра индейки конфи. **Сорт первый:** кебаб из цыплят с овощами на гриле; грудка индейки с начинкой из порея и грибов; «Джамбалайя» sous vide; «Ризотто из индейки и грибов». **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса сухопутной птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые, в т. ч. фаршированные: Сорт экстра** бургеры из индейки с марокканскими специями. **Сорт высший:** котлета для гамбургера из индейки sous vide; котлета для гамбургера из курицы sous vide; террин из курицы; куриный сэндвич sous vide; «Гурманские» бургеры из птичьего мяса с орехами. **Сорт первый:** куриные котлеты на яблочной подложке с черносливом; роллы с курятиной. **Сорт второй:** печеночное парфе а-ля Реймонд Блан; парфе из куриной печени; **Изделия кулинарные из водоплавающей птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид: Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые мясокостные: Сорт отборный:** утиная грудка конфи; гусиная грудка конфи. **Сорт нежирный:** утиный конфи; утиное конфи по технологии sous vide; утка с можжевеловыми ягодами, апельсином и тимьяном; окорочка утиные sous vide; голень

HACCP EXPERT

утиная sous vide; окорочка гусиные sous vide; голень гусиная sous vide; утка с белыми грибами и соусом; «Карнитас sous vide с утиным конфи». **Сорт полужирный:** утиный окорочок конфи томленый "по-французски"; утиный окорочок конфи томленый "подкопченый"; утиное крыло конфи; утиное мясо конфи; тушка утки sous vide; ножки утки sous vide; тушка утки конфи; полутушка утки конфи; окорочка утиные конфи; окорочка гусиные конфи; бедро утиное конфи; бедро гусиное конфи; крылышки утиные конфи; крылышки гусиные конфи. **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: кусковые бескостные: Сорт отборный:** утиное филе конфи; гусиное филе конфи; филе грудки утиное sous vide; утиная грудка в острой соевой глазури; утиная грудка с ягодным соусом; утиные грудки в соевой глазури со жгучим перцем; утка «По-индиански»; утка «По-малабарски»; утиные грудки в американском стиле под соусом; утиная грудка с соусом «Субиз» и черникой; утиное магре п/ф [без специй]; гусь в маринаде sous vide. **Группа: из мяса птицы. Вид: изделия кулинарные из мяса водоплавающей птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид. Подвид: рубленые: Сорт полужирный:** утиные колбаски [купаты] "пастеризованные" для гриля и жарки; колбаски из мяса птицы [купаты] "пастеризованные" для гриля и жарки.

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

В качестве вкусовых компонентов при изготовлении изделий кулинарных мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, допускается применять: пряные травы, различные смеси специй ["Вегета", "Бере бере", "Гарам Масала", "Тика масала" и др.], сушеные овощи, овощные порошки, соусы, сухие маринады и др. Допускается вырабатывать кулинарные изделия мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом. Кулинарные изделия мясные [мясосодержащие] и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, должны быть герметично укупорены в пакеты и подвергнуты "пастеризации" при низкой температуре. Для производства кулинарных изделий мясных [мясосодержащих] и из мяса птицы «Халяль» [Halal] по технологии су-вид производитель может применять различное оборудование по своему усмотрению: водяные печи, погружные термостаты, пароконвектоматы бойлерные (с парогенератором в режиме "низкотемпературный пар"), пастеризаторы (автоклавы), стерилизатор (автоклав) STERI-ACE с диапазоном температуры 50-125 °С, позволяющий работать при пониженных давлениях и температурах (технология "су-вид" приготовления). Контролируемый нагрев в автоклаве/пастеризаторе позволяет использовать различные виды тары [вакуумные пакеты, комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов для пастеризации при низкой температуре], не повреждая упаковочный материал. Допускается для конкретного вида оборудования, установленного на предприятии для тепловой низкотемпературной обработки, устанавливать другие режимы термической обработки изделий кулинарных по технологии су-вид, обеспечивающие получение продукта, соответствующего требованиям ТУ 10.13.14-023-2022. **Правила транспортирования и хранения** Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от 0 ºС до плюс 3 ºС включительно. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по

технологии су-вид, замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 18 ºС. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленные по технологии су-вид, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Срок годности продукции устанавливает изготовитель с указанием условий хранения [рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых изделия сохраняют свое качество].

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °С до плюс 3 °С и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %: **без применения консервантов:** *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:* из говядины и телятины не более **30 суток**; из ягнятины и баранины не более **20 суток**; из конины и оленины не более **30 суток**; из мяса кролика не более **20 суток**; из мяса птицы не более **20 суток**; ***в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):*** из говядины и телятины не более **40 суток**; из ягнятины и баранины не более **30 суток**; из конины и оленины не более **40 суток**; из мяса кролика не более **30 суток**; из мяса птицы не более **30 суток**; **с применением консервантов:** ***в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:*** из говядины и телятины не более **45 суток**; из ягнятины и баранины не более **35 суток**; из конины и оленины не более **45 суток**; из мяса кролика не более **35 суток**; из мяса птицы не более **35 суток**; ***в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):*** из говядины и телятины не более **60 суток**; из ягнятины и баранины не более **45 суток**; из конины и оленины не более **60 суток**; из мяса кролика не более **45 суток**; из мяса птицы не более **45 суток**; **Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий** мясных, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид: при температуре хранения не выше **минус 12°С** не более **трёх месяцев**; при температуре хранения не выше **минус 18°С** не более **6-8 месяцев**. при температуре хранения не выше **минус 25°С** не более **12 месяцев**. **Срок годности изделий кулинарных мясных**, мясосодержащих и из мяса птицы «Халяль» [Halal], приготовленных по технологии су-вид, после вскрытия потребительской упаковки в пределах срока годности при температуре от 0 ºС до плюс 3 ºС не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

20 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-047-2019 КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ С МЯСОМ КРОЛИКА СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ

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 растительно-мясные консервы с мясом кролика, фасованные в герметично укупоренную тару и стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), изготовленные из круп, бобовых, и/или свежих, замороженных, квашеных, соленых или консервированных овощей, с мясом кролика, с добавлением или без добавления, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатопродуктов, растительных или животных жиров, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемых мясных ингредиентов растительно-мясные консервы подразделяют: **Консервы кусковые:** тушенка с мясом кролика; тушенка с мясом кролика «Острая»; тушенка с мясом кролика «Пряная»; тушенка с мясом кролика и чесноком; тушенка с мясом кролика и паприкой; тушенка с мясом кролика и зеленью. **Консервы кусковые с бобовыми:** фасоль с мясом кролика; фасоль с мясом кролика в томатной заливке; горох с мясом кролика; горох с мясом кролика в томатной заливке; нут с мясом кролика; нут с мясом кролика в томатной заливке; чечевица с мясом кролика; чечевица с мясом кролика в томатной заливке. **Консервы кусковые с овощами:** овощи с мясом кролика; картофель с грибами и мясом кролика; кабачки с грибами и мясом кролика; капуста с грибами и мясом кролика; овощи с мясом кролика и паприкой; овощи с мясом кролика «По-губернски»; овощное рагу с мясом кролика и специями; овощное рагу с мясом кролика в томатной заливке. **Консервы кусковые с крупами:** каша перловая с мясом кролика; каша гречневая с мясом кролика; каша рисовая с мясом кролика; каша пшенная с мясом кролика; каша перловая с мясом кролика и черносливом; каша гречневая с мясом кролика и курагой; каша рисовая с мясом кролика и сладким перцем. **Консервы паштетные:** паштет «Деликатесный»; паштет «Праздничный»; паштет с мясом кролика и копченостями; паштет «Объеденье»; паштет с мясом кролика, луком и грибами; паштет «Нежность»; паштет «Сливочный»; паштет с чесноком; паштет «Аристократ»; паштет с печенью кролика; паштет «Нежный» с грибами. **Консервы фаршевые:** фарш колбасный «Деликатесный»; фарш колбасный «Любительский»; фарш колбасный «Домашний»; фарш колбасный «Докторский»; фарш колбасный «Пикантный»; фарш колбасный «Турист»; голубцы ленивые с кроликом; голубцы ленивые с кроликом «Особые»; фрикадельки с мясом кролика, в томатном соусе; фрикадельки с мясом кролика, в томатном соусе «Особые».

Изменение № 1 Дата введения в действие 19.08.2019 г. **Консервы паштетные:** паштет с печенью кролика; паштет с печенью кролика и морковью.

Изменение № 2 Дата введения в действие 19.08.2019 г. ***Консервы кусковые с крупами:*** каша гречневая с мясом кролика; каша перловая с мясом кролика; каша рисовая с мясом кролика.

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%.

HACCP EXPERT

Рекомендуемый срок годности консервов в жестяной и стеклянной таре – не более 2-х лет; в реторт-упаковке – не более 1 года со дня изготовления. **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.

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-818-2018** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА**

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 полукопченые, варено-копченые, сыро-копченые и сыровяленые колбасные изделия (колбасы и колбаски) из мяса кролика, вырабатываемые с добавлением или без добавления мяса сельскохозяйственных животных и птицы, с пищевыми добавками, специями или без них и выпускаемые в охлажденном или замороженном виде (далее продукция). Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – полукопченые из мяса кролика: колбаса полукопченая из мяса кролика «Кроличья»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Домашняя»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Балычковая»; колбаски полукопченые из мяса кролика«Охотничьи»; колбаски полукопченые из мяса кролика«Вологодские»; колбаски полукопченые из мяса кролика«Памирские»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Сельская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Чулман с мясом кролика»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Кроличья деликатесная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Семейная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Николаевская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Чесночная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Застольная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Вкусная»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Пикник»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Гусарская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Дорожная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Хуторская с чесноком и перцем»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Студенческая»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Южная»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Таврийская»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Пикантные»; колбаски полукопченые из мяса кролика с ароматом брусники; колбаски полукопченые из мяса кролика «Колбаски «Кроличьи»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Волжкая»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Кировская»; колбаса полукопченая из мяса кролика с печенью; колбаса полукопченая из мяса кролика «Вятская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Суздальская»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Колбаски «Охотника»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Новинка»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Особая»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Станичная»; колбаса полукопченая «Крестьянская из мяса кролика»; колбаса полукопченая «Балыковая из мяса кролика»; колбаса полукопченая «Колбаса из

мяса кролика с оливками»; колбаса полукопченая «Аппетитная из мяса кролика»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Сервелат «Люкс»; колбаса полукопченая из мяса кролика "Фирменная; колбаса полукопченая из мяса кролика "Царская с ананасом"; колбаса полукопченая из мяса кролика "Царская с черносливом"; колбаса полукопченая из мяса кролика "Фирменнаяс ромом"; колбаса полукопченая из мяса кролика "Царскаяс фисташками"; колбаса полукопченая из мяса кролика "Фирменнаяс орехами "; колбаса полукопченая из мяса кролика «Монреаль»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Болгарские»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Оригинальные»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Горчичные»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Восточные»; колбаски полукопченые из мяса кролика «С вялеными томатами»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Песто с сыром»; колбаски полукопченые из мяса кролика «С паприкой»; колбаски полукопченые из мяса кролика «С маринованными огурцами и укропом»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Кабаносси»; колбаски полукопченые из мяса кролика «К пиву»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Чивапчичи»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Рублевская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Казачья»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Олимпийская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Арбатская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Волжская»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Золотая»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Сервелат «Деревенский»»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Столичная Люкс»; колбаса полукопченая из мяса кролика «Тихорецкая»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Берлинские»; колбаски полукопченые из мяса кролика «С сыром»; колбаски полукопченые из мяса кролика «Для барбекю». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – варено-копченые из мяса кролика:** колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Коньячный»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Деликатесная»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Альпийская»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Европейский»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Финский»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Купеческий»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Салями «Южная»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мини-салями»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Венская»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Астория»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Шварцвальдская»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат Московский»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат Финский»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат Кремлевский»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Чоризо»; колбаски варено-копченые из мяса кролика «Филейные»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Балыковая»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Салями «По-фински»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сервелат «Столичный»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Классическая»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Мускатный сервелат»; колбаски варено-копченые из мяса кролика «Традиционные»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Изысканная»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Соломея»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Юдифь и Олоферн»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Флорентийская мозаика»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Итальянские вечера»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Бриз»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Сказка»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Нимфа»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Весталка»; колбаса варено-копченая из мяса кролика с бараниной; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Любительская»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Восторг»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Особая»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Праздничная»; колбаса варено-копченая из мяса кролика «Домашняя»; колбаса варено-копченая из мяса кролика с лимонной цедрой и чесноком; колбаса варено-копченая из мяса кролика с изюмом и мускатным орехом; колбаса варено-копченая из мяса кролика с можжевельником, сушеными ягодами калины и тимьяном; колбаса варено-копченая из мяса кролика со свиной

грудинкой и шафраном; колбаса варено-копченая из мяса кролика с луком и сушеной зеленью; колбаса варено-копченая из мяса кролика с говядиной и зирой; колбаса варено-копченая из мяса кролика с чесноком; колбаса варено-копченая из мяса кролика с белым перцем и чесноком; колбаса варено-копченая из мяса кролика со свининой, кардамоном и луком; колбаса варено-копченая из мяса кролика с чесноком и сушеным укропом; колбаса варено-копченая из мяса кролика с сушеным сладким перцем и гвоздикой; колбаса варено-копченая из мяса кролика с телятиной; колбаса варено-копченая из мяса кролика с паприкой и чесноком; колбаса варено-копченая из мяса кролика с говядиной и ромом; колбаса варено-копченая из мяса кролика с кайенским перцем и пивом; колбаса варено-копченая из мяса кролика с клюквой; колбаса варено-копченая из мяса кролика с горчицей; колбаса варено-копченая из мяса кролика с горохом и специями; колбаса варено-копченая из мяса кролика с репчатым луком; колбаса варено-копченая из мяса кролика со смесью перцев и хреном; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Пикантная»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Особая»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Белорусская»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Пряная»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Беловежская»; колбаса варено-копченая из мяса из мяса кролика «Полесская»; «Варено-копченая колбаса из мяса кролика»; «Колбаски варено-копченые из мяса кролика». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сырокопченые из мяса кролика Тип колбасных изделий – полусухие с регулятором кислотности:** колбаса сырокопченая из мяса кролика «Любимая»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Праздничная»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Марочная» колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мергез»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Чоризо»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мадера»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Качиаторе»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Миланская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Сальчичон»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Армянская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Суджук из мяса кролика»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Суджук»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «К пиву»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Пивчики»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Спагетти»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Копченый хлыст»; Тип колбасных изделий – полусухие: колбаса сырокопченая из мяса кролика «Азовская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Еврейская»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Кроличьи с васаби»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Снеки»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Кролик в горчице сырокопченый»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Кнут из кролика сырокопченый»; Сервелат из мяса кролика; Сервелат из мяса кролика «Московский»; Сервелат из мяса кролика «Золотой вальс»; Сервелат из мяса кролика «Купеческий»; Сервелат из мяса кролика «Английский»; Сервелат из мяса кролика «Кабриоль»; Сервелат из мяса кролика «Архангельский»; Сервелат из мяса кролика «Променад»; Сервелат из мяса кролика «Ярославский»; Сервелат из мяса кролика «Владимирский»; Сервелат из мяса кролика «Коломенский»; Сервелат из мяса кролика «Оригинальный»; Сервелат из мяса кролика «Мичуринский»; Сервелат из мяса кролика и баранины; Сервелат из мяса кролика «Изобилие» Сервелат из мяса кролика «Новгородский»; Салями из мяса кролика; Салями из мяса кролика «Таймырская»; Салями из мяса кролика «Аврора»; Салями из мяса кролика «Луксурия»; Салями из мяса кролика «Томская»; Салями из мяса кролика «Менуэт»; Салями из мяса кролика «Царская»; Салями из мяса кролика «Маркиза»; Салями из мяса кролика «Балет»; Салями из мяса кролика «По-итальянски»; Салями из мяса кролика «По-миланski»; Салями из мяса кролика «Ампир»; Салями из мяса кролика «Индийская»; Салями из мяса кролика «Ставропольская»; Салями из мяса кролика «Волшебство»; Салями из мяса кролика «Есенинская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Волжская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Прибалтийская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Пируэт» колбаса сырокопченая из мяса кролика «Калифорнийская»; колбаса сырокопченая

из мяса кролика «Карибская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тулиновская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Хмелевская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Шедевр»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Чесночная»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ривьера»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Дачная»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Петербургская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Московская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Ялтинская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Рижская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Симферопольская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Олимпийская диета»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Мичуринская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Тамбовская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Липецкая»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Воронежская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Знаменская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Цыганская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Измаильская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Французская особая»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Королевская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Испанская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романтика»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Романс»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Фламенко»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Царская особая»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Егерские»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Хозяйская»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Экстра»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Классическая»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Изысканная»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Престижная»; колбаса сырокопченая из мяса кролика «Старорусская»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Хворост из мяса кролика»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Сигары из мяса кролика»; колбаски сырокопченые из мяса кролика «Посольские»; **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – сыровяленые из мяса кролика Тип колбасных изделий – полусухие:** колбаски сыровяленые из мяса кролика «Московские». колбаса сыровяленая из мяса кролика «Золотистая»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Фермерская»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Кролик вяленый в благородной плесени»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Диковинка»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Суджук «Популярная»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Деликатес из кролика»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Кролик «В огне» вяленый»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Королевская»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Партнер»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Мраморная»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Кролик вяленый в благородной плесени»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Диковинка»; **Тип колбасных изделий –полусухие с регулятором кислотности:** колбаса сыровяленая из мяса кролика «Армянская»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Итальянская»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Балыковая»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Сервелат «Прованс»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Виктория»; колбаса сыровяленая из мяса кролика «Джерки из кролика»; **Тип колбасных изделий – сухие:** колбаса сыровяленая из мяса кролика «Праздничная».

Изменение № 1 Дата введения в действие 12.04.2022 год **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы [колбаски]. Подвид – варено-копченые из мяса кролика:** колбаса варено-копченая "Домашняя" из мяса кролика; колбаса варено-копченая "Кроличья"; колбаса варено-копченая с мясом кролика; колбаса варено-копченая «Праздничная»; колбаса варено-копченая с паприкой из мяса кролика; салями по-фински из мяса кролика; сервелат «Столичный» из мяса кролика; сервелат «Ореховый» из мяса кролика; колбаски варено-копченые «Охотничьи» из мяса кролика; колбаски варено-копченые с сыром из мяса кролика.

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

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** [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 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. **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. **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 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 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. **стартовая культура:** Чистая культура или бактериальный препарат специально подобранных отдельных штаммов живых микроорганизмов, а также смесей штаммов в питательных средах, использованных для их выращивания, либо суспензии вегетативных клеток без или со средой культивирования, приготовленные на специализированных предприятиях и предназначенные для прямого внесения в мясное сырье. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных** изделий колбасных копченых из мяса кролика при температуре хранения от минус 1,5ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют: **Изделия колбасные полукопченые из мяса кролика: 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;**

HACCP EXPERT

Изделия колбасные варено-копченые из мяса кролика: 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 консервантаУниконс XXL – не более 75 суток; Изделия колбасные сырокопченые из мяса кролика: 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 консерванта Униконс XXL – не более 10 мес.; Изделия колбасные сыровяленые из мяса кролика: 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 из мяса кролика 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 из мяса кролика 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. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

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

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на изделия деликатесные из мяса кроликов (далее продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

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

Изменение № 1 Дата введения в действие — 01.02.2019 год **Изделия из мяса кролика вареные:** половина тушки кролика; ветчина из мяса кролика; ветчина «Пикантная» из мяса кролика; ветчина из мяса кролика «Супер Лайт»; **Изделия из мяса кролика запеченные:** половина тушки кролика;

«стейк» из спинки кролика; рулет из мяса кролика с овощами; рулет из мяса кролика; рулет из мяса кролика «Супер Лайт»; рулет из мяса кролика с сыром и овощами.

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

Рекомендуемый сроки годности вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре от 0 °С до +6 °С: негерметично упакованных, не более 5 суток; упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 8 суток; **Рекомендуемый сроки годности** вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре не выше -18 °С 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** вареных продуктов при температуре от 0 до 6 0С и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 3 суток. **Рекомендуемый сроки годности**, варено-копченных, копчено-вареных запеченных, копчено-запеченных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре от 0 °С до +6 °С: негерметично упакованных – 25 суток; упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 40 суток; **Рекомендуемый сроки годности** вареных продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре не выше -18 °С 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченых и сыровяленых варено-копченных, копчено-вареных запеченных, копчено-запеченных продуктов при температуре от 0 до 6 0С и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 7 суток. **Рекомендуемый сроки годности**, продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре от 0 °С до +6 °С: негерметично упакованных – 65 суток; упакованной под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды – 6 месяцев; **Рекомендуемый сроки годности** сырокопченых и сыровяленых продуктов из мяса кроликов с момента окончания технологического процесс, при температуре не выше -18 °С 10 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** сырокопченых и сыровяленых продуктов при температуре от 0 до 6 0С и относительной влажности воздуха 75-78 % после вскрытия оболочки/упаковки, не превышающий основной срок годности – не более 10 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-380-2017 ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ (взамен ТУ 9213-380-2015)

Дата введения в действие 16.11. 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

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

HACCP EXPERT

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

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

Джерки мясные с грецким орехом; Джерки мясные с брусникой; Джерки мясные с черносливом; Мясные медальоны с вяленым томатом; Мясные медальоны с грецким орехом; Мясные медальоны с брусникой; Мясные медальоны с черносливом.

Изменение № 2 Дата введения в действие - 23.05.2023 год **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - варено-копченые:** Категория **Б:** Рулет из оленины варено-копченый. **Группа - мясная Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - варено-копченые:** Категория **А:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Категория Б:** Лаберкезе «Баварский»; Лаберкезе «Брусничный». **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - сырокопченые: Категория А:** Соломка из оленины «Пряная»; Мясная крошка из оленины «Вкус Севера»; Окорок олений сырокопченый. **Группа - мясная Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сырокопченые: Категория А:** Мясной хворост из оленины «Сияние севера» в обсыпке кунжутом; Мясной хворост из оленины «Сияние севера» с кедровым орешком. **Категория Б:** Мясной хворост из оленины «Сияние севера» в обсыпке кунжутом; Мясной хворост из оленины «Сияние севера» с кедровым орешком. **Группа - мясная Вид – продукты из оленины цельнокусковые. Подвид - сыровяленые: Категория А:** Джерки из оленины «Полярная звезда». **Группа - мясная Вид – продукты из оленины рубленые. Подвид - сыровяленые: Категория А:** Палочки сыровяленые, сухие «Из оленины». **Категория Б:** Круглетцы из оленины; Палочки сыровяленые, сухие «Из оленины».

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

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

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

ХАССР ЭКСПЕРТ

изделиями – не более 20 суток; - при сервировочной нарезке – не более 10 суток; - при порционной нарезке – не более 15 суток. - с использованием консервантов– не более 25 суток. - **запеченных, жареных, копчено-запеченных**: - целыми изделиями – не более 20 суток; - целыми изделиями с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326 – не более 25 суток; - при сервировочной нарезке – не более 10 суток; - при порционной нарезке – не более 20 суток. -**сырокопченых продуктов**: - целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; - при сервировочной нарезке – не более 55 суток; - при порционной нарезке – не более 60 суток. -**сыровяленых продуктов**: - целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток; - при сервировочной нарезке – не более 15 суток; - при порционной нарезке – не более 20 суток. **С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, жареные, копчено-запечённые, сырокопченые, сыровяленые:** - целыми изделиями – не более 75 суток; - при сервировочной нарезке – не более 60 суток; - при порционной нарезке – не более 65 суток. В ламистере с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток. В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных продуктов из оленины**, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%: **вареные, запеченные, жареные, варено-копченые, копчено-запеченные:** при температуре хранения не выше минус 12ºС - не более 30 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС- не более 90 суток; **сырокопченые и сыровяленые:** при температуре хранения от минус 7ºС до минус 9ºС - не более 120 суток; при температуре хранения не выше минус 18ºС - не более 270 суток; После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°С: - варено-прессованных и ветчинных– не более 3 суток; - вареных, запеченных – не более 5 суток; - варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток; - сырокопченых, сыровяленых – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов из оленины, **упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы**, при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха 75-78%: **сырокопченые продукты** не более **60 суток;** сыровяленые **продуктыне более 60 суток. Рекомендуемый срок годности** продуктов сырокопченых и сыровяленых из оленины при температуре воздуха от 0 до 6°С **после нарушения целостности потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы составляет не более 5 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.39-652-2017 СУБПРОДУКТЫ КРОЛИКА ПИЩЕВЫЕ

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 производство пищевых субпродуктов кролика обработанных, в охлажденном и замороженном состоянии (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Мясокостные, шерстные пищевые субпродукты: головы кроликов; головы кроликов в блоках; уши кролика; уши кроликов в блоках; лапки кролика; лапки кроликов в блоках; хвосты кроликов. **Мякотные пищевые субпродукты:** языки кроликов; языки кроликов в блоках; печень кролика; печень кролика в блоках; сердце кролика; сердце кролика в блоках; почки кролика; почки кролика в блоках; легкое кролика; легкое кролика в блоках; селезенка кролика. **Слизистые:** желудки кроликов; **Наборы из субпродуктов:** набор для холодца (голова и лапки кролика); **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные:** печень кролика; почки кролика; сердце кролика.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до плюс 6 ^{0}С: весовой и негерметично упакованной не более 24 часов, упакованной с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С: весовой и негерметично упакованной – не более 12 месяцев; Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-525-2016 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКА

Дата введения в действие — 2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на производство консервов мясных стерилизованных, изготовляемых мяса кролика с добавлением или без добавления мяса птицы, свинины, пряноароматических добавок, грибов и сухофруктов (далее по тексту – продукт, продукция, консервы) предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – кусковые. мясо кролика тушеное в собственном соку; мясо кролика тушеное «Пряное»; мясо кролика тушеное «Вкусное»; мясо кролика тушеное в белом соусе; мясо кролика тушеное в томатном соусе; мясо кролика тушеное в желе; мясо кролика тушеное «Ароматное». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – фаршевые.** фарш «Нежнейший»; фарш «К завтраку»; фарш «Домашний»; фарш «По-домашнему»; фарш «Ароматный»; фарш «Лучший». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – ветчинные.** ветчина «Любительская»; ветчина «Царская»; ветчина «Домашняя»; ветчина «Крестьянская»; ветчина «Наивкуснейшая»; ветчина «Деликатесная». **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – рубленые.** мясо кролика рубленое в желе; мясо кролика рубленое «Три перца»; мясо кролика рубленое «Пряное»; мясо кролика рубленое «По-сибирски»; мясо кролика рубленое с травами; мясо кролика рубленое с грибами; мясо кролика рубленое с перцем. **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – паштетные.** паштет «Застольный»; паштет «Нежный»; паштет «Российский»; паштет «К завтраку»; паштет «Северный»; паштет «Крымский».

Изменение № 1 Дата введения в действие 19.08.2019 год **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – ветчинные.** ветчина «Домашняя» из мяса кролика. **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – паштетные.** паштет «Нежность» с мясом кролика; паштет «Нежность» с мясом кролика и индейкой; паштет «Нежность» из печени кролика.

Изменение № 2 Дата введения в действие 06.12.2019 год **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – кусковые.** гуляш с мясом кролика «Нежный»; гуляш с мясом кролика и паприкой.

Изменение № 3 Дата введения в действие 20.08.2020 год **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – кусковые.** мясо кролика тушеное; мясо кролика «Пряное». мясо кролика тушеное в желе; мясо кролика тушеное в томатном соусе.

Изменение № 4 Дата введения в действие 19.02.2021 год **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – кусковые.** кролик в собственном соку. **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – паштетные.** паштет «Фермерский»; паштет из кролика «Мясной»; паштет из кролика «Печеночный».

Изменение № 5 Дата введения в действие 18.01.2022 год **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – ветчинные.** ветчина "Домашняя" из мяса кролика; **Группа – мясная. Вид – из мяса кролика. Подвид – паштетные.** паштет "Нежный" с мясом кролика; паштет "Нежный" из печени кролика; паштет "К завтраку" из печени кролика.

ХАССР EXPERT

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

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. 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 таре **не более 2-х лет**; в реторт-упаковке **– не более 1 года** со дня изготовления. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. 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

Реквизиты:

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

Наименование организации:

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНН организации: 6827033733

Номер счёта: 40702810761000008841

Дата открытия счёта: 07.04.2022

Наименование банка: Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

Корреспондентский счёт: 30101810800000000649

БИК: 046850649

Реквизиты компании:

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область

НАССР EXPERT