«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 СУБПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТУ НА СУБПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ

ТУ,ТИ 10.13.13-020-2019 СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ КОПЧЕНЫЕ И СУШЕНЫЕ 3
ТУ,ТИ 10.13.15-909-2019 КОСТИ ПИЩЕВЫЕ 4
ТУ,ТИ 10.11.36-649-2018 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ОЛЕНЕВЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ... 5
ТУ,ТИ 10.11.20-640-2018 СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ 7
ТУ,ТИ 10.11.33-646-2018 СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 8
ТУ,ТИ 10.13.13-416-2017 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СУШЕНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦЫ 9
ТУ, ТИ 10.13.15-431-37676459-2026 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ 10
ТУ,ТИ 10.11.39-652-2017 СУБПРОДУКТЫ КРОЛИКА ПИЩЕВЫЕ 12
ТУ,ТИ 10.11.39-651-2022 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЛОСИНЫЕ 13
ТУ,ТИ 10.11.39-650-2022 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ВЕРБЛЮЖЬИ 14
ТУ,ТИ 10.11.35-648-2022 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ЛОШАДИНЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 15
ТУ,ТИ 10.11.34-647-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 16
ТУ,ТИ 10.11.32-645-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 17
ТУ,ТИ 10.11.31-644-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ЗАМОРОЖЕННЫЕ 18
ТУ,ТИ 10.11.20-643-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЖИВОТНЫХ СЕМЕЙСТВА ОЛЕНЕВЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ 19
ТУ,ТИ 10.11.20-642-2022 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ЛОШАДИНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ 20
ТУ,ТИ 10.11.20-641-2022 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ОХЛАЖДЕННЫЕ 21
ТУ,ТИ 10.11.20-639-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ 22
ТУ,ТИ 10.11.20-638-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ОХЛАЖДЕННЫЕ 23
ТУ,ТИ 10.13.14-074-2016 ИЗДЕЛИЯ ИЗ СУБПРОДУКТОВ МЯСНЫХ 24

HACCP EXPERT

ТУ НА СУБПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ	
14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.13-020-2019 СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ КОПЧЕНЫЕ И СУШЕНЫЕ**

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 продукты из пищевых субпродуктов птицы копченые и сушеные, вырабатываемые из субпродуктов сухопутной и водоплавающей птицы и различных их комбинаций с добавлением или без добавления пищевой соли, пряностей, специй, соусов и иных ингредиентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания [далее по тексту – субпродукты копченые или сушеные, продукт/продукция]. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Продукты из пищевых субпродуктов птицы варено-копченые, копчено-вареные: Сорт второй: желудки индюшиные к пиву варено-копченые; желудки куриные к пиву варено-копченые; желудки цыплят-бройлеров к пиву варено-копченые; сердца индюшиные к пиву варено-копченые; сердца куриные к пиву варено-копченые; сердца цыплят-бройлеров к пиву варено-копченые; шейки индюшиные к пиву варено-копченые; шейки куриные к пиву варено-копченые; шейки цыплят-бройлеров к пиву варено-копченые; шейки утиные к пиву варено-копченые; шейки гусиные к пиву варено-копченые; головки индюшиные к пиву варено-копченые; головки куриные к пиву варено-копченые; головки утиные к пиву варено-копченые; головки гусиные к пиву варено-копченые; лапки индюшиные к пиву варено-копченые; лапки куриные к пиву варено-копченые; лапки утиные к пиву варено-копченые; лапки гусиные к пиву варено-копченые; язычки утиные к пиву варено-копченые; язычки гусиные к пиву варено-копченые; головки утиные «По-пекински» варено-копченые; головки гусиные «По-пекински» варено-копченые; лапки утиные «По-пекински» варено-копченые; лапки гусиные «По-пекински» варено-копченые; гребни к пиву варено-копченые; «Пивной каламбур» [из смеси субпродуктов птицы] варено-копченые; шейки утиные «Острые» копчено-вареные; шейки куриные «Острые» копчено-вареные; шейки цыплят-бройлеров «Острые» копчено-вареные; шейки гусиные «Острые» копчено-вареные; шейки утиные в брусничном маринаде копчено-вареные; шейки куриные в брусничном маринаде копчено-вареные; шейки цыплят-бройлеров в брусничном маринаде копчено-вареные; шейки гусиные в брусничном маринаде копчено-вареные; шейки утиные в соусе копчено-вареные; шейки куриные в соусе копчено-вареные; шейки цыплят-бройлеров в соусе копчено-вареные; шейки гусиные в соусе копчено-вареные; шейки утиные копчено-вареные; шейки утиные «Острые» варено-копченые; шейки куриные «Острые» варено-копченые; шейки цыплят-бройлеров «Острые» варено-копченые; шейки гусиные «Острые» варено-копченые; шейки утиные в брусничном маринаде варено-копченые; шейки куриные в брусничном маринаде варено-копченые; шейки цыплят-бройлеров в брусничном маринаде варено-копченые; шейки гусиные в брусничном маринаде варено-копченые; шейки утиные в соусе варено-копченые; шейки куриные в соусе варено-копченые; шейки цыплят-бройлеров в соусе варено-копченые; шейки гусиные в соусе варено-копченые; шейки утиные варено-копченые. **Продукты из пищевых субпродуктов птицы сушеные: Сорт второй:** соломка; палочки; снеки; ленточки; ломтики; фишки [таблетки]; стружка нарезка [ассиметричной формы, кружочки, ромбики, квадратики, треугольники и т.д]. «Салямки» из ног

HACCP EXPERT

[лапок]; «Салямки» из шеи; «Салямки» из желудков; «Салямки» печени; «Салямки» из гребешков; «Салямки» из сердец; «Салямки» из смеси субпродуктов птицы.

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса при температуре при относительной влажности воздуха (75±5) %: весовой при от 0 °С до 4 °С – не более 6 месяцев; упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды, с применением консерванта, при температуре от 12 °С до 15 °С – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.15-909-2019** **КОСТИ ПИЩЕВЫЕ**

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 кости пищевые крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота и свиней (далее по тексту – продукт, продукция, кости), предназначенные для изготовления бульонов и отваров. Кости выпускаются в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, и для промышленной переработки.

В зависимости от вида скота кости выпускают **следующих видов: Говяжьи кости:** суставные головки трубчатых костей; грудные кости; позвоночные кости; крестцовые кости; тазовые кости. **Свиные кости:** позвоночные кости; грудные кости; крестцовые кости; тазовые кости; трубчатые кости. **Бараньи кости:** спинно-реберная часть; грудные кости; трубчатые кости. **Наборы пищевых костей:** набор пищевых костей говяжьих; набор пищевых костей бараньих; набор пищевых костей свиных.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до плюс 4 ºС: негерметично упакованная продукция **– не более 3 суток;** герметично упакованная продукция **– не более 5 суток;** продукция упакованная с применением вакуума или модифицированной атмосферы **– не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18 ºС **– 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.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.36-649-2018 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ОЛЕНЕВЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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 мясных обработанных субпродуктов оленьих и прочих животных семейства оленьих (оленевых), полученных в результате убоя и при разделке туш убойных животных (далее по тексту – субпродукты, продукция), а также блоков из мясных обработанных субпродуктов замороженных. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки на пищевые цели. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от вида убойных животных и от особенностей морфологического строения и способов обработки пищевые мясные субпродукты **подразделяют на: Вид: субпродукты оленьи Группа: мясокостные: головы;** головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы; **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках. **Вид: субпродукты марала Группа: мясокостные:** головы; головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы. **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках; **Вид: субпродукты косули Группа: мясокостные:** головы; головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы. **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках; **Вид: субпродукты лани Группа: мясокостные:** головы; головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый

HACCP EXPERT

сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы. **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках. **Вид: субпродукты кабарги Группа: мясокостные:** головы; головы в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Группа: шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках. **Группа: мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенки; селезенки в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясная обрезь; мясная обрезь в блоках; сухожилия; сухожилия в блоках; сухожилия сгибателей; ахилловы сухожилия; сухожилия диафрагмы; мембрана диафрагмы; **Группа: слизистые:** рубцы с сетками; рубцы с сетками в блоках; книжки; книжки в блоках; сычуги; сычуги в блоках. **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Группа: мякотные:** печень оленья Экстра; печень марала Экстра; печень косули Экстра; печень лани Экстра; печень кабарги Экстра; селезенка оленья Экстра; селезенка марала Экстра; селезенка косули Экстра; селезенка лани Экстра; селезенка кабарги Экстра; сердце оленье Экстра; сердце марала Экстра; сердце косули Экстра; сердце лани Экстра; сердце кабарги Экстра; диафрагма оленья Экстра; диафрагма марала Экстра; диафрагма косули Экстра; диафрагма лани Экстра; диафрагма кабарги Экстра; почки оленьи Экстра; почки марала Экстра; почки косули Экстра; почки лани Экстра; почки кабарги Экстра; легкие оленьи Экстра; легкие марала Экстра; легкие косули Экстра; легкие лани Экстра; легкие кабарги Экстра; трахеи оленьи Экстра; трахеи марала Экстра; трахеи косули Экстра; трахеи лани Экстра; трахеи кабарги Экстра; мясная обрезь оленья Экстра; мясная обрезь марала Экстра; мясная обрезь косули Экстра; мясная обрезь лани Экстра; мясная обрезь кабарги Экстра; сухожилия оленьи Экстра; сухожилия марала Экстра; сухожилия косули Экстра; сухожилия лани Экстра; сухожилия кабарги Экстра. **Группа: слизистые:** рубец олений Экстра; сычуг олений Экстра; книжка оленья Экстра; рубец марала Экстра; сычуг марала Экстра; книжка марала Экстра; рубец косули Экстра; сычуг косули Экстра; книжка косули Экстра; рубец лани Экстра; сычуг лани Экстра; книжка лани Экстра; рубец кабарги Экстра; сычуг кабарги Экстра; книжка кабарги Экстра.

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

Термины и определения **субпродукты** - продукты убоя в виде внутренних органов, головы, хвоста, конечностей (или их частей), мясной обрези, зачищенные от кровоподтеков, без серозной оболочки и прилегающих тканей; **мякотные субпродукты** Субпродукты без костей, слизи и шерсти. Примечание. К мякотным субпродуктам относятся: языки, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенки, калтыки, диафрагма, трахеи, мясо пищевода, мясо голов; молочные железы; **слизистые субпродукты** Субпродукты, покрытые слизистой оболочкой. Примечание. К слизистым субпродуктам относятся: рубцы с сетками, сычуги, книжки. **мясокостные субпродукты** Субпродукты, состоящие из мяса и костей. Примечание. К мясокостным субпродуктам относятся: головы и хвосты **шерстные субпродукты** Субпродукты, имеющие шерстный покров. Примечание. К шерстным субпродуктам относятся: ноги, путовые суставы и губы, уши. **мясная обрезь:** Мякотный пищевой субпродукт в виде срезков мышечной, жировой, соединительной ткани, полученный при обработке туши или полутуши убойного животного и зачистке шкур. **мясо голов:** Мякотный пищевой субпродукт, полученный при обвалке головы

убойного животного, включающий прилегающие ткани калтыка без заглоточных лимфоузлов, срезки мяса с языков, в том числе подъязычное мясо. Условия хранения и **рекомендуемые сроки годности замороженных субпродуктов,** включая транспортирование, при относительной влажности воздуха не менее 95-98%: - при температуре воздуха не выше минус 12 – не более 4 месяца; - при температуре воздуха не выше минус 18 – не более 6 месяцев; - при температуре воздуха не выше минус 20 – не более 7 месяцев; - при температуре воздуха не выше минус 25 – не более 10 месяцев; Хранение упакованных замороженных блоков осуществляют в соответствии с правилами по хранению субпродуктов. Транспортирование и хранение субпродуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.11.20-640-2018** **СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ** **ОБРАБОТАННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

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 бараньи субпродукты обработанные охлажденные (далее по тексту – продукт, продукция, субпродукты). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Мясокостные, шерстные: головы; ноги; хвосты. **Мякотные:** мозги; языки; калтыки; легкие; печень; сердце; трахея; диафрагма; почки; селезенка; мясо пищевода; мясо голов; семенники; обрезь. **Слизистые:** рубцы, сычуги, книжки.

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 относительной влажности воздуха 85-95% и температуре от минус 1 до плюс 4ºС: негерметично упакованная **– не более 2 суток;** герметично упакованная **– не более 4 суток;** упакованная под вакуумом или с применением модифицированной газовой атмосферы **– не более 8 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

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.33-646-2018 СУБПРОДУКТЫ БАРАНЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие — 2018 год. Федеральная экспертиза Росстандарта РФ. Без ограничения срока действия. ТУ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов. Технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на бараньи субпродукты обработанные замороженные (далее по тексту – продукт, продукция, субпродукты). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках. **Мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; мясо голов; мясо голов в блоках; семенники; семенники в блоках; обрезь; обрезь в блоках. **Слизистые:** рубцы с сетками, сычуги, книжки; рубцы сетками, сычуги, книжки в блоках. **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные:** печень «Экстра»; селезенка «Экстра»; сердце «Экстра»; диафрагма «Экстра»; почки «Экстра»; легкие «Экстра»; трахеи «Экстра»; мясо голов «Экстра»; мясо пищевода «Экстра»; обрезь «Экстра». **Слизистые:** рубцы с сетками, сычуг, книжка бараньи «Экстра».

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции**, негерметично упакованной**, с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха 95-98% **– не более 90 суток.** Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, **герметично упакованной**, с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха 95-98% – **не более 120 суток.** Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, **упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды** с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха 95-98% **– не более 180 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.

ГОСТ EXPERT

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

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

Область применения

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

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

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

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

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

21 900 РУБ.	**ТУ, ТИ 10.13.15-431-37676459-2026 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ (взамен ТУ 10.13.15-431-37676459-2018)**

Дата введения в действие — 08.06.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные кусковые из субпродуктов стерилизованные в собственном соку, в бульоне, в соусах, в желе, изготовленные из обработанных мясных субпродуктов продуктивных животных (говяжьих, свиных, бараньих, козьих, конских, верблюжьих, оленьих и прочих видов убойных животных) с добавлением/без добавления овощей, муки пшеничной, крахмала, пряностей, яиц, яичных продуктов, пищевой соли, воды питьевой, других продуктов, пищевых добавок, фасованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные, стерилизованные и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, далее продукция, консервы. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова для непосредственного употребления в пищу для всех групп населения с учетом индивидуальных особенностей (кроме детей раннего, младшего, дошкольного и школьного возраста). **В зависимости от вида используемого мясного сырья продукция вырабатывается:** из субпродуктов убойных (продуктивных) животных; **В зависимости от технологии производства:** *мясные кусковые* в собственном соку; в бульоне; в соусе; в желе. **В зависимости от вида термической обработки:** стерилизованные; стерилизованные ступенчатым методом.

АССОРТИМЕНТ: вид – консервы мясные кусковые в собственном соку: Печень говяжья в собственном соку «Новая»; Печень свиная в собственном соку «Ароматная»; Печень баранья в собственном соку с кальмаром; Печень оленья в собственном соку «Прованская»; Печень конская в собственном соку «По старому рецепту»; Печень говяжья в собственном соку «Наш стандарт»; Печень свиная в собственном соку «Новая»; Печень баранья в собственном соку «Особая»; Печень оленья в собственном соку «Сибирский вкус»; Печень конская в собственном соку «Изысканная»; Рубец говяжий в собственном соку; Сердце говяжье в собственном соку «По-русски»; Сердце свиное в собственном соку «Особое»; Сердце баранье в собственном соку «Новое»; Сердце оленье в собственном соку «Наш стандарт»; Сердце конское в собственном соку «Изысканное»; Сердце говяжье в собственном соку «Ароматное»; Сердце свиное в собственном соку «Аппетитное»; Сердце баранье в собственном соку «Особое»; Сердце оленье в собственном соку «Новое»; Сердце конское в собственном соку «Деликатесное»; Язык говяжий в собственном соку «По-русски»; Язык свиной в собственном соку «Наш стандарт»; Язык бараний в собственном соку «Особый»; Язык олений в собственном соку «Деликатесный»; Язык олений в собственном соку; Язык конский в собственном соку «К завтраку»; Язык говяжий в собственном соку «Обеденный»; Язык свиной в собственном соку «Вкусный»; Язык бараний в собственном соку «Новый»; Язык олений в собственном соку «Изысканный»; Язык конский в собственном соку «По-мичурински». **Вид – консервы мясные кусковые в бульоне:** Рубец говяжий «Классический». **Вид – консервы мясные кусковые из**

субпродуктов в соусах: Губы бараньи, или верблюжьи, или говяжьи, или конские, или оленьи в соусах: белом, белом перечном соусе; красном, бешамель, неополитанском, томатном, сметанном, соусе «Острейший», грибном, болонском, пряном, сметано-перечном, темном, сырном, красном сладком, красном кисло-сладком, «Наршараб». **Диафрагма** баранья, или верблюжья, или говяжья, или конская, или оленья, или свиная в соусах: белом, белом перечном соусе; красном, бешамель, неополитанском, томатном, сметанном, соусе «Острейший», грибном, болонском, пряном, сметанно-перечном, темном, сырном, красном сладком, красном кисло-сладком, «Наршараб». **Легкое** баранье, или верблюжье, или говяжье, или конское, или оленье, или свиное в соусах: белом, белом перечном соусе; красном, бешамель, неополитанском, томатном, сметанном, соусе «Острейший», грибном, болонском, пряном, сметанно-перечном, темном, сырном, красном сладком, красном кисло-сладком, «Наршараб». **Печень** баранья, или верблюжье, или говяжья, или конская, или оленья, или свиная в соусах: белом, белом перечном соусе; красном, бешамель, неополитанском, томатном, сметанном, соусе «Острейший», грибном, болонском, пряном, сметанно-перечном, темном, сырном, красном сладком, красном кисло-сладком, «Наршараб»; Печень в сливочном соусе Рубец говяжий в томатном соусе с овощами. **Сердце** баранье, или верблюжье, или говяжье, или конское, или оленье, или свиное в соусах: белом, белом перечном соусе; красном, бешамель, неополитанском, томатном, сметанном, соусе «Острейший», грибном, болонском, пряном, сметанно-перечном, темном, сырном, красном сладком, красном кисло-сладком, «Наршараб». **Уши** бараньи, или верблюжьи, или говяжьи, или конские, или оленьи, или свиные в соусах: белом, белом перечном соусе; красном, бешамель, неополитанском, томатном, сметанном, соусе «Острейший», грибном, болонском, пряном, сметанно-перечном, темном, сырном, красном сладком, красном кисло-сладком, «Наршараб». **Язык** бараний, или верблюжий, или говяжий, или конский, или олений, или свиной в соусах: белом, белом перечном соусе; красном, бешамель, неополитанском, томатном, сметанном, соусе «Острейший», грибном, болонском, пряном, сметанно-перечном, темном, сырном, красном сладком, красном кисло-сладком, «Наршараб»; Субпродукты мясные в томате «Изумительные»; Субпродукты мясные в томате «Наивкуснейшие»; Субпродукты мясные в томате «Кавказские»; Субпродукты мясные в томате «К ужину»; Субпродукты мясные в томате «Мичуринские»; Субпродукты мясные в томате «К завтраку»; Субпродукты мясные в томате «Эксклюзивные»; Субпродукты мясные в томате с сыром; Субпродукты мясные в томате «Столичные»; Ассорти из субпродуктов в соусе «Острейший»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Белый день»; Ассорти из субпродуктов в красном соусе; Ассорти из субпродуктов в грибном соусе «По-уральски»; Ассорти из субпродуктов в белом соусе «Наша традиция»; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе «Южное побережье»; Ассорти из субпродуктов в пряном соусе «Особое»; Ассорти из субпродуктов в соусе бешамель «По-французски»; Ассорти из субпродуктов в сырном соусе «От шефа»; Ассорти из субпродуктов в сметано-перечном соусе «Изысканное»; Ассорти из субпродуктов в неаполитанском соусе «По-итальянски»; Ассорти из субпродуктов в болонском соусе «Завтрак в Милане»; Ассорти из субпродуктов в темном соусе «По-татарски»; Ассорти из субпродуктов в красном сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в красном кисло-сладком соусе; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршараб» особое; Ассорти из субпродуктов соусе «Наршараб» новое; Ассорти из субпродуктов в соусе «Наршараб» изумительное. **Вид – консервы мясные кусковые из субпродуктов в желе:** Печень говяжья в желе; Печень свиная в желе; Печень баранья в желе; Печень верблюжья в желе; Печень оленья в желе; Печень конская в желе; Печень говяжья в желе с белыми грибами; Печень свиная в желе «Прованс»; Печень баранья в желе с перцем чили; Печень оленья в желе с грибами и клюквой; Печень конская в желе с чесноком; Сердце говяжье в желе; Сердце свиное в желе; Сердце баранье в желе; Сердце верблюжье в желе; Сердце оленье в желе; Сердце конское в желе; Сердце говяжье в желе с ананасом; Сердце свиное в желе «Деликатесное»; Сердце баранье в желе «По-кавказски»; Сердце оленье в желе «Лучший выбор!»; Сердце конское в желе «По-

восточному»; Язык говяжий в желе; Язык свиной в желе; Язык бараний в желе; Язык верблюжий в желе; Язык олений в желе; Язык конский в желе; Язык говяжий в желе с белыми грибами; Язык свиной в желе с черносливом; Язык бараний в желе с паприкой; Язык олений в желе с яблоками; Язык олений в желе; Язык конский в желе «Новый». Язык говяжий с оливками и маслинами Прованс»; Язык говяжий с черносливом «Деликатесный»; Язык говяжий с маринованными корнишонами; Язык говяжий с вялеными томатами; Язык говяжий Пикантный; Язык говяжий Праздничный.

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

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемый срок годности консервов:** в стеклянной упаковке, металлических банкахне более 3-х лет; в реторт-упаковке, упаковке из ламистера – не более 2 лет с даты изготовления. **Рекомендуемый срок годности консерв с применением ступенчатой стерилизации:** в стеклянной упаковке (банки) не более 4 лет; в металлической упаковке (банки) не более 5 лет; в реторт-упаковке, упаковке из ламистера – не более 3 лет . Срок годности после вскрытия потребительской упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С 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.

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** замо-

роженной 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.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.11.39-651-2022** **СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЛОСИНЫЕ**

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 распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из лосятины (далее 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: Субпродукты лосиные Мясокостные, шерстные: головы; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; хвосты; хвосты в блоках; **Шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; **Мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** - рубцы, сычуги, книжки; - рубцы, сычуги, книжки в блоках; Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья **Мякотные:** печень лосиная Экстра; селезенка лосиная Экстра; сердце лосиное Экстра; диафрагма лосиная Экстра; почки лосиные Экстра; легкие лосиные Экстра; трахеи лосиные Экстра; обрезь лосиная Экстра; **Слизистые:** - рубец, сычуг, книжка лосиные Экстра.

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 плюс 2-60С – не более 72 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 0С – не более 120 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С - не более 168 часов. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: - весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; - герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 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.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.39-650-2022 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ВЕРБЛЮЖЬИ

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 распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из верблюжатины (далее 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: Субпродукты верблюжьи Мясокостные, шерстные: головы; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; хвосты; хвосты в блоках; **Шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; **Мякотные** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** - желудок; - желудки в блоках; **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные:** печень верблюдов Экстра; селезенка верблюдов Экстра; сердце верблюдов Экстра; диафрагма верблюдов Экстра; почки верблюдов Экстра; легкие верблюдов Экстра; трахеи верблюдов Экстра; обрезь верблюдов Экстра; **Слизистые:** - рубец, сычуг, книжка верблюжьи Экстра.

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 плюс 2-60С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 0С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С - не более 168 часов. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: - весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; - герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 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.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.35-648-2022 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ЛОШАДИНЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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 распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из конины и семейства лошадиных (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты конские Мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; **Мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** желудок; желудки в блоках; **Наборы из субпродуктов:** набор для холодца; **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные:** печень конины (жеребятины) Экстра; селезенка конская Экстра; сердце конское Экстра; диафрагма конская Экстра; почки конские Экстра; легкие конские Экстра; трахеи конские Экстра; обрезь конская Экстра; **Слизистые:** желудок конский Экстра; Наборы субпродуктов **Субпродукты мулов Мясокостные, шерстные:** головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; **Мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** желудок; желудки в блоках; **Наборы из субпродуктов:** набор для холодца; **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные:** печень мула Экстра; селезенка мула Экстра; сердце мула Экстра; диафрагма мула Экстра; почки мула Экстра; легкие мула Экстра; трахеи мула Экстра; обрезь мула Экстра; **Слизистые:** желудок мула Экстра; **Субпродукты ослиные Мясокостные, шерстные:** головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; **Мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** желудок; желудки в блоках; **Наборы из субпродуктов:** набор для холодца; **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные:** печень ослиная Экстра; селезенка ослиная Экстра; сердце ослиное Экстра; диафрагма ослиная Экстра; почки ослиные Экстра; легкие ослиные Экстра; трахеи ослиные Экстра; обрезь ослиная Экстра; **Слизистые:** желудок ослиный Экстра; **Субпродукты лошаков Мясокостные, шерстные:** головы; головы в блоках; губы; губы в блоках; путовый сустав; путовый сустав в блоках; **Мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:**

HACCP EXPERT

желудок; желудки в блоках; **Наборы из субпродуктов:** набор для холодца; **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные:** печень лошаков Экстра; селезенка лошаков Экстра; сердце лошаков Экстра; диафрагма лошаков Экстра; почки лошаков Экстра; легкие лошаков Экстра; трахеи лошаков Экстра; обрезь лошаков Экстра; **Слизистые:** желудок лошаков Экстра.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 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.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.11.34-647-2017** **СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

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 производство субпродуктов мясных обработанных из козлятины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты козьи Мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках; **Мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; нос; носы в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; семенники; семенники в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; обрезь; обрезь в блоках; **Слизистые:** рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; **Наборы из субпродуктов:** набор для холодца; **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные:** печень козья Экстра; селезенка козья Экстра; семенники козьи; сердце козье Экстра; диафрагма козья Экстра; почки козьи Экстра; легкие козьи Экстра; трахеи козьи Экстра; обрезь козья Экстра; **Слизистые:** рубец, сычуг, книжка козьи Экстра.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 180С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 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.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.32-645-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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 производство субпродуктов мясных обработанных из свинины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты свиные Мясокостные, шерстные: головы; головы в блоках; ноги; ноги в блоках; хвосты; хвосты в блоках; шкурка; шкурка в блоках; межсосковая часть; межсосковая часть в блоках; свиное небо (Pig palate); **Мякотные:** тримминг свиной головной 70/30; тримминг свиной головной 70/30 в блоках; мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; щековина; щековиная в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; пятачки; пятачки в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; обрезь; обрезь в блоках; аорта свиная(Aorta); **Слизистые:** желудки; желудки в блоках; **Наборы из субпродуктов:** набор для холодца; набор для холодца свиной; набор для солянки свиной; набор для супа свиной; **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные:** печень свиная Экстра; селезенка свиная Экстра; сердце свиное Экстра; диафрагма свиная Экстра; почки свиные Экстра; легкие свиные Экстра; трахеи свиные Экстра; обрезь свиная Экстра; **Слизистые:** желудок свиной Экстра.

Изменение № 1 Дата введения в действие 15.05.2018 год Актуализация текста

Изменение № 2 Дата введения в действие 02.06.2018 год Актуализация текста

Изменение № 3 Дата введения в действие 25.10.2018 год **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные:** печень свиная (в блоках).

Изменение № 4 Дата введения в действие 05.04.2019 год **Субпродукты свиные Шерстные:** ноги свиные, без пястной кости.

Изменение № 5 Дата введения в действие 27.12.2019 год Актуализация текста

Изменение № 6 Дата введения в действие 25.09.2020 год Актуализация текста

Изменение № 7 Дата введения в действие 26.05.2022 год **Субпродукты свиные Мякотные:** подъязычное мясо; легкие свиные п/п.

Изменение № 8 Дата введения в действие 11.10.2022 год **Субпродукты свиные Мякотные:** подъязычное мясо; легкие свиные п/п.

Изменение № 9 Дата введения в действие 20.11.2024 год **Наборы субпродуктов:** набор для холодца свиной.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: весовой и негерметично упакованной – не более 60 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С: негерметично упакованной – не

более 12 месяцев; негерметично упакованной с применением консервантов – не более 14 месяцев; герметично упакованной – не более 14 месяцев; упакованной с применением вакуума или модифицированной газовой средыне более 16 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** аорты с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С: негерметично упакованной – не более 12 месяцев; герметично упакованной – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции, с применением консервантов, с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С – не более 180 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.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.11.31-644-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

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 производство субпродуктов мясных обработанных из говядины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты говяжьи (телячьи) Мясокостные, шерстные: головы; головы без языка; мясо голов в блоках; ноги и путовый сустав; ноги и путовый сустав в блоках; ноги говяжьи в шкуре с волосяным покровом и копытами; хвосты; хвосты в блоках; **Шерстные:** уши; уши в блоках; губы; губы в блоках; губа нижняя; губы нижние в блоках; губа верхняя; губы верхние в блоках; шкура с головы; шкуры с голов в блоках; **Мякотные:** мозги; мозги в блоках; языки; языки в блоках; калтыки; калтыки в блоках; легкие; легкие в блоках; трахея; трахея в блоках; диафрагма; диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; вымя; вымя в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; селезенка в блоках; мясо пищевода; мясо пищевода в блоках; семенники; семенники в блоках; молочные железы; молочные железы в блоках; тримминг головной; обрезь; обрезь в блоках; пенис говяжий (Penis); аорта говяжья (Aorta); жилка становая говяжья (Back veinlet); **Слизистые:** рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; книжка говяжья (Omasus); сотовый желудок (сетка) говяжья (Paunch with nets); **Наборы из субпродуктов:** набор для холодца; набор для супа «Хаши»; набор для солянки говяжьей; **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные:** печень говяжья (телячья) Экстра; селезенка говяжья (телячья) Экстра; молочные железы говяжьи; семенники говяжьи; сердце говяжье (телячье) Экстра; диафрагма говяжья (телячья) Экстра; почки говяжьи (телячьи) Экстра; легкие говяжьи (телячьи) Экстра; трахеи говяжьи Экстра; обрезь говяжья Экстра; **Слизистые:** рубец, сычуг, книжка говяжьи Экстра.

Изменение № 1 Дата введения в действие 14.07.2017 год тримминг говяжий головной; тримминг говяжий головной в блоках.

Изменение № 2 Дата введения в действие 07.09.2017 год Изменение в сроках годности (увеличение)

Изменение № 3 Дата введения в действие 15.09.2017 год Изменение в сроках годности (увеличение)

Изменение № 4 Дата введения в действие 24.09.2017 год **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья Мякотные:** печень говяжья (в блоках); пенис говяжий (Penis); аорта говяжья (Aorta).

Изменение № 5 Дата введения в действие 26.07.2022 год **Субпродукты мякотные** щека говяжья.

Изменение № 6 Дата введения в действие 22.12.2023 год **Субпродукты мякотные:** щечки говяжьи.

Изменение № 7 Дата введения в действие 27.03.2025 год **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья: Субпродукты говяжьи (телячьи) Мясокостные:** головы; **Шерстные:** уши; хвосты; губы; губа нижняя; губа верхняя; ноги и путовый сустав; **Мякотные** тримминг мяса голов; соединительная ткань и хрящи от жиловки субпродуктов; мозги; языки; калтыки; вымя; мясо пищевода; мясная обрезь; аорта говяжья (Aorta); щека говяжья; щечки говяжьи. **Слизистые:** рубцы, сычуги, книжки; рубцы, сычуги, книжки в блоках; книжка говяжья (Omasus); сотовый желудок (сетка) говяжья (Paunch with nets); **Наборы из субпродуктов:** набор для холодца.

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 ^{0}С: негерметично упакованной – не более 6 месяцев; негерметично упакованной с применением консервантов – не более 12 месяцев; упакованной с применением вакуума или модифицированной газовой средыне более 16 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.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.11.20-643-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ ЖИВОТНЫХ СЕМЕЙСТВА ОЛЕНЕВЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

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 производство субпродуктов мясных обработанных из оленины и семейства оленевых (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты оленьи Мясокостные, шерстные: головы; ноги и путовый сустав; хвосты; **Шерстные:** уши; губы; **Мякотные:** мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; **Слизистые:** - рубцы, сычуги, книжки; **Субпродукты марала Мясокостные, шерстные:** головы; ноги и путовый сустав; хвосты; **Шерстные:** уши; губы; **Мякотные:** мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; **Слизистые:** - рубцы, сычуги, книжки; **Субпродукты косули Мясокостные, шерстные:** головы; ноги и путовый сустав; хвосты; **Шерстные:** уши; губы; **Мякотные:** мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; **Слизистые:** - рубцы, сычуги, книжки; **Субпродукты лани Мясокостные, шерстные:** головы; ноги и

путовый сустав; хвосты; **Шерстные:** уши; губы; **Мякотные:** мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; **Слизистые:** - рубцы, сычуги, книжки.

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 плюс 2-6°С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С - не более 168 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.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.11.20-642-2022 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СЕМЕЙСТВА ЛОШАДИНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

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 распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из конины и семейства лошадиных (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты конские Мясокостные, шерстные: головы; губы; путовый сустав; **Мякотные:** мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; **Слизистые:** желудок; **Субпродукты мулов Мясокостные, шерстные:** головы; губы; путовый сустав; **Мякотные:** мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; **Слизистые:** желудок; **Субпродукты ослиные Мясокостные, шерстные:** головы; губы; путовый сустав; **Мякотные:** мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; **Слизистые:** желудок; **Субпродукты лошаков Мясокостные, шерстные:** головы; губы; путовый сустав; **Мякотные:** мозги; языки; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; почки; селезенка; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; **Слизистые:** желудок.

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 плюс 2-6°С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С не более 168 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.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.11.20-641-2022** **СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОЗЬИ ОХЛАЖДЕННЫЕ**

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 распространяется на производство субпродуктов мясных обработанных из козлятины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты козьи Мясокостные, шерстные: головы; ноги; хвосты; **Мякотные:** мозги; языки; калтыки; легкие; печень; сердце; трахея; - диафрагма; - нос; почки; селезенка; семенники; молочные железы; мясо пищевода; молочные железы; обрезь; **Слизистые:** - рубцы, сычуги, книжки.

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 плюс 2-6 °С– не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 °С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С - не более 168 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.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.20-639-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СВИНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ

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 производство субпродуктов мясных обработанных из свинины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты свиные Мясокостные, шерстные: головы; ноги; хвосты; шкурка; межсосковая часть; свиное небо (Pig palate); **Мякотные:** тримминг свиной головной 70/30; мозги; языки; щековина; уши; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; печень; сердце; диафрагма; пятачки; почки; селезенка; мясо пищевода; обрезь; аорта свиная (Aorta); **Слизистые:** желудки.

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 плюс 2-60С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 1 до минус 4 0С – не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от +2 до +6 °С не более 168 часов. **Рекомендуемый срок годности** субпродуктов, при температуре от +2 до +6 ^{0} С: с применением консервантов – от 10 до 14 суток; без консервантов 7 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.

14 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.20-638-2017 СУБПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие —31.10.2017 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 производство субпродуктов мясных обработанных из говядины (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты говяжьи (телячьи) ***Мясокостные, шерстные:*** головы; головы без языка; ноги и путовый сустав; ноги говяжьи в шкуре с волосяным покровом и копытами; хвосты; ***Шерстные:*** уши; губы; губа нижняя; губа верхняя; шкура с головы; ***Мякотные:*** мозги; языки; калтыки; легкие; трахея; диафрагма; печень; сердце; вымя; почки; селезенка; мясо пищевода; семенники; молочные железы; тримминг головной; обрезь; пенис говяжий (Penis); аорта говяжья (Aorta); жилка становая говяжья (Back veinlet); ***Слизистые:*** рубцы, сычуги, книжки; книжка говяжья (Omasus); сотовый желудок (сетка) говяжья (Paunch with nets).

Изменение № 1 Дата введения в действие — 18.06.2019 год Актуализация текста

Изменение № 2 Дата введения в действие — 16.12.2021 год **Мякотные:** пенис говяжий (Penis); аорта говяжья (Aorta); жилка становая говяжья (Back veinlet); ***Слизистые:*** рубцы, сычуги, книжки; книжка говяжья охлажденная (Omasus); сотовый желудок (сетка) говяжья (Paunch with nets).

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 -1,5 до +4 ^{0}С: весовой и негерметично упакованной – не более 72 часов; герметично упакованной с применением вакуума или газовой модифицированной среды – не более 14 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.

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

Дата введения в действие —16.12. 2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

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

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

HACCP EXPERT

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

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

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

Изменение № 3 Дата введения в действие 04.04.2017 год Дополнить рекомендуемые сроки годности
Изменение № 4 Дата введения в действие 21.03.2018 год **Изделия из субпродуктов варено-копченые: Группа – мясные. Подвид – варено-копченые Категория Д:** Ушки свиные "По-кавказски"; Ушки свиные с маринадом «Кавказским».
Изменение № 5 Дата введения в действие 11.05.2018 год **Изделия из субпродуктов вареные: Группа – мясные. Подвид – вареные Категория Д:** "Печень слоеная".
Изменение № 6 Дата введения в действие 18.04.2019 год **Изделия из субпродуктов вареные: Группа – мясные. Подвид – вареные Категория Д:** Рулет "Деликатесный с языком"; Рулет "Домашний"; Рулет "Закусочный"; Закуска прессованная "Деревенская". **Изделия из субпродуктов копчено-вареные: Группа – мясные. Подвид – копчено-вареные Категория Д:** Уши свиные "Классические".
Изменение № 7 Дата введения в действие 07.03.2020 год **Изделия из субпродуктов варено-копченые [копчено-вареные]: Группа – мясные. Подвид – варено-копченые [копчено-вареные]: Категория Б:** «Косичка» из диафрагмы на кости; «Косичка» из диафрагмы б/к [бескостная].
Изменение № 8 Дата введения в действие 25.06.2020 год **Изделия из субпродуктов сыровяленые: Группа – мясные. Подвид – сыровяленые: Категория Б:** «Юкола вяленая из сердца».
Изменение № 9 Дата введения в действие 16.02.2021 год Актуализация текста
Изменение № 10 Дата введения в действие 07.03.2023 год **Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – вареные: Без категории:** Соломка закусочная в маринаде «С чесноком» [из свиной шкурки]; Соломка закусочная в маринаде «По-кавказски» [из свиной шкурки]; Соломка закусочная в маринаде «Васаби» [из свиной шкурки].
Изменение № 11 Дата введения в действие 18.12.2024 год **Группа – мясная. Вид – изделия из субпродуктов. Подвид – вареные: Без категории:** Уши свиные «По-корейски».

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

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

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

Термическое состояние изделий из субпродуктов, способ упаковки	**Режимы хранения**		**Рекомендуемый срок годности, не более**
	Температура воздуха,°С	**Относительная влажность, %, не менее**	
Охлажденные вареные изделия,упакованные без применения вакуума	От 0 до плюс 6	75±5	3 суток
вареные изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
-при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	6 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	18 суток

при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	20 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
варено-копченые изделия,**копчено-вареные изделия,**упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
-при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	30 суток
целыми изделиями с консервантом	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	30 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	25 суток
с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	40 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
копчено-запеченные, запеченные, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
-при сервировочной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	5 суток
при порционной нарезке без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	6 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
при сервировочной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	10 суток
при порционной нарезке с использованием консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	12 суток
упакованные в полиамидные барьерные оболочки	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
сырокопченые изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы:			
-при сервировочной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	55 суток
при порционной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	60 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток
сыровяленые изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы			
-при сервировочной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	15 суток
при порционной нарезке	От 0 до плюс 6	75±5	20 суток
целыми изделиями без консервантов	От 0 до плюс 6	75±5	45 суток

HACCP EXPERT

Замороженные изделия: вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные упакованные с применением вакуума	Не выше минус 12 Не выше минус 18	95-98	30 суток 90 суток
Замороженные изделия: сырокопченые и сыровяленые,упакованные с применением вакуума	От минус 7 до минус 9 Не выше минус 18	95-98	120 суток 270 суток

Рекомендуемые сроки годности изделий вареных из субпродуктов мясных

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

Рекомендуемые сроки годности изделий варено-сушеных из субпродуктов мясных

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

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

Реквизиты:

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

Наименование организации:

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНН организации: 6827033733

Номер счёта: 40702810761000008841

Дата открытия счёта: 07.04.2022

Наименование банка: Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

Корреспондентский счёт: 30101810800000000649

БИК: 046850649

Реквизиты компании:

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область

HACCP EXPERT