«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

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ИНСТРУКЦИЙ ТИ к ГОСТ НА МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ



Соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТИ к ГОСТ НА МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

ТИ к ГОСТ 34121-2017 МЯСО ЦЕСАРОК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ) 3
ТИ к ГОСТ 31962-2013 МЯСО КУР (ТУШКИ КУР, ЦЫПЛЯТ, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ)..... 5
ТИ к ГОСТ 34982-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ 9
ТИ к ГОСТ Р 70148-2022 ШАШЛЫК МЯСНОЙ 10
ТИ к ГОСТ 34846-2022 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 11
ТИ к ГОСТ 32225-2013 КОНИНА И ЖЕРЕБЯТИНА В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ 12
ТИ к ГОСТ 34200-2017 ОТРУБЫ ИЗ БАРАНИНЫ И КОЗЛЯТИНЫ 14
ТИ К ГОСТ 34197-2017 МЯСО. ОТРУБЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 17
ТИ к ГОСТ 27747-2016 МЯСО КРОЛИКОВ (ТУШКИ КРОЛИКОВ, КРОЛИКОВ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ) 21
ТИ к ГОСТ 4814-57 БЛОКИ МЯСНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ..... 23
ТИ к ГОСТ 32951-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ 24
ТИ к ГОСТ 32967-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ..... 25
ТИ к ГОСТ Р 55790-2013 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ..... 26
ТИ к ГОСТ 33818-2016 МЯСО. ГОВЯДИНА ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННАЯ 27
ТИ к ГОСТ 33394-2015 ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 28
ТИ к ГОСТ 31936-2012 «ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ» 29
ТИ К ГОСТ 31476-2012 СВИНЬИ ДЛЯ УБОЯ. СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ..... 30
ТИ К ГОСТ 31465-2012 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 33
ТИ к ГОСТ Р 54754-2011 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ БЕСКОСТНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ..... 34

НАССР EXPERT

ТИ к ГОСТ НА МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34121-2017
МЯСО ЦЕСАРОК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Дата введения в действие – 01.02.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясо цесарок и цесарят тушки и их части (далее мясо цесарок), предназначенное для реализации в торговле, производстве продуктов питания и использования на предприятиях (цехах) общественного питания.

Классификация В зависимости от возраста птицы мясо подразделяют на мясо цесарок и мясо цесарят. Мясо цесарок выпускают в виде целых тушек и их частей: полутушки, четвертины передние и задние, грудки, окорочка, крылья, голень и бедра. ***В зависимости от температуры в любой точке измерения мясо цесарок по термическому состоянию подразделяют:*** на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы с температурой не выше 25°С; охлажденное с температурой от минус 1°С до плюс 4°С включительно; замороженное с температурой не выше минус 12°С. В зависимости от упитанности и качества обработки тушки цесарок и цесарят подразделяют на 1-й и 2-й сорта. **Тушки подразделяют:** на потрошеные тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм (допускается выпускать с легкими и почками); потрошеные с комплектом потрохов и шеей потрошеные тушки, в полость которых вложен комплект обработанных потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованный в упаковку, разрешенную для контакта с аналогичными пищевыми продуктами. По упитанности и качеству обработки тушки подразделяют на 1-й и 2-й сорта в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика тушек**			
	цесарок		цесарят	
	1-й сорт	2-й сорт	1-й сорт	2-й сорт
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) (нижний предел)	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на животе и в виде прерывистой полоски на спине.	Мышцы развиты удовлетворительно. Форма груди округловатая. Киль грудной кости выделяется. Незначительные отложения подкожного жира на нижней части живота. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах	Мышцы развиты хорошо. Киль грудной кости выделяется. Незначительные отложения подкожного жира на нижней части живота и в виде прерывистой полоски на спине	Мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Незначительные отложения жира на нижней части живота. Киль грудной кости может выделяться. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы			
Цвет:				
мышечной ткани	От бледно-розового до розового			
кожи	Светло-желтый или желтовато-розовый, допускается темная пигментация кожи			

НАССР EXPERT

подкожного и внутреннего жира	Бледно-желтый или желтый			
Степень снятия оперения	Оперение полностью удалено			
	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки	Допускается незначительное количество пеньков, редко разбросанных по поверхности тушки	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки	Допускается незначительное количество пеньков, редко разбросанных по поверхности тушки
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков			
	Допускаются единичные царапины или легкие ссадины и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций			
	Киль грудной кости окостеневший		Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый	
		Допускается незначительное искривление киля грудной кости		Допускается незначительное искривление киля грудной кости

Тушки, соответствующие по упитанности требованиям 1-го сорта, а по качеству обработки 2-му сорту, относят ко 2-му сорту. **Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса цесарок** при температуре воздуха в холодильной камере от минус 2°С до плюс 2°С включительно: тушек не более 5 сут, частей тушек не более 2 сут со дня выработки. **Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса цесарок** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в любой точке измерения продукта: не выше минус 12°С тушек в потребительской упаковке не более 8 мес, в групповой не более 4 мес; частей тушек не более 1 мес; не выше минус 18°С тушек в потребительской упаковке не более 12 мес, в групповой не более 8

мес; частей тушек не более 3 мес; не выше минус 25°С тушек в потребительской упаковке не более 14 мес, в групповой не более 11 мес.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 31962-2013 МЯСО КУР (ТУШКИ КУР, ЦЫПЛЯТ, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ)**

Дата введения в действие – 01 июля 2014 г. Дата актуализации текста – 15 01.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.ТР ЕАЭС 051/2021. Технологическая инструкция, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на процесс производства продуктов убоя птицы [мясо кур - тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части] в непереработанном виде, полученных при убое, потрошении и разделке сельскохозяйственной птицы в промышленных условиях для производства пищевых продуктов птицы и предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки по ГОСТ 31962-2013 [далее по тексту – мясо кур, продукт убоя, продукция]. Мясо кур [тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части] предназначены для дальнейшей переработки [обработки] на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания или для реализации в розничной и оптовой торговой сети. Мясо кур [тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части] должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. Мясо кур [тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части] выпускаются в охлажденном или замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Мясо кур выпускают в виде целых тушек и их частей (кроме цыплят) в следующем ассортименте: **Мясо птицы [тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров]:** тушка кур 1-ого сорта потрошеная; тушка кур 2-ого сорта потрошеная; тушка цыплят потрошеная; тушка цыплят-бройлеров 1-ого сорта потрошеная; тушка цыплят-бройлеров 2-ого сорта потрошеная. тушка кур 1-ого сорта потрошеная с комплектом потрохов и шеей; тушка кур 2-ого сорта потрошеная с комплектом потрохов и шеей; тушка цыплят потрошеная с комплектом потрохов и шеей; тушка цыплят-бройлеров 1-ого сорта потрошеная с комплектом потрохов и шеей; тушка цыплят-бройлеров 2-ого сорта потрошеная с комплектом потрохов и шеей. **Части тушек цыплят-бройлеров:** полутушка цыплят-бройлеров; четвертина передняя цыплят-бройлеров; четвертина задняя цыплят-бройлеров; грудка цыплят-бройлеров; окорочок цыплят-бройлеров; крылья цыплят-бройлеров; голень цыплят-бройлеров; бедро цыплят-бройлеров. **Части тушек кур:** полутушка кур; четвертина передняя кур; четвертина задняя кур; грудка кур; окорочок кур; крылья кур; голень кур; бедро кур. **Мясо кур [тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части] в зависимости от термического состояния выпускают:** охлажденные весовые или фасованные в потребительской таре; —замороженные весовые или фасованные в потребительской таре; Допускается выпускать мясо кур быстрозамороженными и глубокозамороженными. В зависимости от упитанности и качеству обработки тушки кур, цыплят-бройлеров подразделяют на 1-й и 2-й сорта. **Мясо кур [тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части] выпускают с температурой в любой точке измерения:** охлажденные – от минус 1 °С до плюс 4 °С; замороженные – не выше минус 12°С; быстрозамороженные– не выше минус 18 °С; глубокозамороженные– не выше минус 25 °С. Тушки кур выпускают в потрошеном и потрошеном с комплектом потрохов и шеей виде. Потрошеные тушки тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм. Допускается выпускать потрошеные тушки с легкими и почками. Потрошеные тушки с комплектом потрохов и шеей потрошеные тушки, в полость которых вложен комплект обработанных потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованные в полимерную пленку, разрешенную для контакта с аналогичными пищевыми продуктами По упитанности и качеству обработки тушки кур (кроме тушек цыплят) подразделяют на 1-й и 2-й сорта в соответствии с требованиями ГОСТ 31962, приведенными в таблице 1.

HACCP EXPERT

Таблица 1– Органолептические показатели тушек кур, цыплят и цыплят-бройлеров

Наименование показателя	**Характеристика тушек**				
	кур		**цыплят**	**цыплят-бройлеров**	
	1-го сорта	**2-го сорта**		**1-го сорта**	**2-го сорта**
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) - нижний предел	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира на груди, животе и в виде сплошной полосы на спине	Мышцы развиты удовлетворительно. Форма груди угловатая. Киль грудной кости выделяется. Незначительные отложения подкожного жира в нижней части живота и спины. Допускается отсутствие жировых отложений при вполне удовлетворительно развитых мышцах	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Отложения подкожного жира в области нижней части спины и живота незначительные или отсутствуют	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные	Мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Допускается незначительное выделение киля грудной кости и отсутствие подкожного жира
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы				
Цвет: - мышечной ткани - кожи - подкожного и внутреннего жира	От бледно-розового до розового				
	Бледно-желтый с розовым оттенком или без него				
	Бледно-желтый или желтый				
Степень снятия оперения	Не допускается наличие пеньков, волосовидного пера				
	-	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки		-	Допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков				
	Допускаются единичные царапины или легкие ссадины и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением	Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости в	Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на	Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый, по всей поверхности тушки, за исключением грудной части,	Допускается незначительное количество ссадин, царапин, не более трех разрывов кожи длиной до 20 мм каждый, слущивание эпидермиса кожи, не ухудшающие товарный вид тушки, намины на киле грудной кости

HACCP EXPERT

	грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния	в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, точечные кровоизлияния
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций				
	Киль грудной кости, окостеневший		Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый		
	-	Допускается незначительное искривление киля грудной кости	Допускается незначительное искривление киля грудной кости	-	Допускается незначительное искривление киля грудной кости

Тушки, соответствующие по упитанности требованиям 1-го сорта, а по качеству обработки - 2-му, относят ко 2-му сорту. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать 4%. Не допускаются для реализации, а направляются только в промышленную переработку для производства продуктов питания тушки: цыплят; кур и цыплят-бройлеров, не соответствующие по качеству обработки требованиям 2-го сорта; плохо обескровленные; с кровоподтеками; с наличием выраженных наминов, требующих удаления; с царапинами на спине; с переломами голени и крыльев, при наличии обнаженных костей; с искривлениями спины и грудной кости; с холодильными ожогами; имеющие темную пигментацию; замороженные более одного раза. Части тушек вырабатывают из тушек (кроме тушек цыплят), соответствующих требованиям ГОСТ 31962, приведенными в таблице 2. Таблица 2- Органолептические показатели частей тушек кур и цыплят-бройлеров

Части тушек птицы	**Характеристика показателя**	
	внешнего вида	**цвета**
Полутушка птицы	Часть тушки птицы, полученная в результате ее разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости на две приблизительно равные половины. Примечания 1 На одной из полутушек могут оставаться киль грудной кости, позвоночник, гузка птицы. 2 Полутушка птицы в зависимости от схемы разделки может быть: без кожи, без копчиковой железы или гузки, без брюшного жира.	Мышечной ткани - от бледно-розового до розового; кожи - светло-желтый или желтовато-розовый; подкожного и внутреннего жира - бледно-желтый или желтый
Четвертина передняя	Часть тушки птицы, полученная в результате разделки передней части тушки птицы вдоль позвоночника и киля грудной кости или поперечной разделки полутушки на две примерно равные части с кожей или без; включает половину грудки, крыло и прилегающую половину спинки.	Мышечной ткани - от бледно-розового до розового; кожи - светло-желтый или желтовато-розовый; подкожного и внутреннего жира - бледно-желтый или желтый
Четвертина задняя	Часть тушки птицы, полученная в результате разделки задней части тушки птицы вдоль позвоночника или поперечной разделки полутушки на две примерно равные части; включает окорочок с прилегающими частью спинки, брюшным жиром, гузкой или половинкой гузки или без ни	Мышечной ткани - от бледно-розового до розового; кожи - светло-желтый или желтовато-розовый; подкожного и внутреннего

		жира - бледно-желтый или желтый
Грудка	Часть тушки птицы, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, без частей грудных ребер или с ними, с кожей или без нее	Цыпленка-бройлера - бледно-желтый с розовым оттенком до розового; кур- от бледно-розового до розового; кожи - светло-желтый или желтовато-розовый
Окорочок	Часть тушки птицы, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями или без кожи и (или) без прилегающего брюшного жира	Цыпленка-бройлера - от бледно-желтого с розовым оттенком до розового; кур- от светло-розового до розово-красного
Бедро	Часть окорочка птицы, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями или без кожи и без прилегающего брюшного жира	Цыпленка-бройлера - от бледно-желтого с розовым оттенком до розового; кур- от светло-розового до розово-красного
Голень	Часть окорочка птицы, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями или без кожи	Цыпленка-бройлера - от бледно-желтого с розовым оттенком до розового; кур- от светло-розового до розово-красного
Крыло	Часть тушки птицы, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей и костей кисти с прилегающими к ним мякотными тканями	Бледно-желтый

По физико-химическим показателям **мясо кур** [тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части] должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 3. Таблица 3

Наименование показателя	**Значение показателя**
Массовая доля белка, %, не менее	12,0
Массовая доля жира, %, не более	20,0
Массовая доля влаги, выделившейся при хранении и размораживании мяса птицы, %, не более	4,0
Температура продуктов убоя птицы [мяса кур] в толще мышц мяса птицы при отпуске с предприятия, °С:	-
охлажденные	от минус 1 °С до плюс 4 °С
замороженные	не выше минус 12 °С
быстрозамороженные	не выше минус 18 °С
глубокозамороженные	не выше минус 25 °С

Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер. Реализацию мяса кур [продуктов убоя птицы] осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции. При реализации температура мяса кур [продуктов убоя птицы] в любой точке измерения не должна превышать температуру хранения, установленную изготовителем. **Срок годности мяса кур [продуктов убоя птицы]**, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности продукции, **устанавливает изготовитель**. **Рекомендуемый срок годности охлажденного мяса кур [продуктов убоя птицы]** при температуре воздуха в холодильной камере от минус 2°С до плюс 2°С включительно и относительной влажности воздуха (90±5) %: тушек птицы не более 5 суток, части тушек птицы не более 2 суток со дня выработки. **Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса кур [продуктов убоя птицы]** со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: ***не выше минус 12 °С:*** **Мясо кур [тушки и части тушек птицы]:** тушки птицы в

потребительской таре не более 8 месяцев; тушки птицы в групповой упаковке не более 4 месяцев; части тушек птицы не более 1 месяцев; ***не выше минус 18 °С:*** тушки птицы в потребительской таре не более 12 месяцев, тушки птицы в групповой упаковке не более 8 месяцев; части тушек птицы не более 3 месяцев; ***не выше минус 25 °С:*** тушки птицы в потребительской упаковке не более 14 месяцев. тушки птицы в групповой упаковке не более 11 месяцев. **После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности: мяса кур при температуре от минус 1°С до плюс 4 °С **не более 72 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки**;** Срок годности мяса кур [продуктов убоя 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. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления, мясо кур [продукты убоя 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. При отсутствии холода мясо кур [продукты убоя птицы] хранению не подлежат. Транспортирование и хранение мяса кур, 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.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34982-2023** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Дата введения в действие 01.01.2024 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные кусковые (мясокостные и бескостные) полуфабрикаты из говядины, в том числе высококачественной (далее -полуфабрикаты), выпускаемые в охлажденном или замороженном виде и предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания **Полуфабрикаты подразделяются:** в зависимости от морфологического состава мяса — на мясокостные и бескостные; в зависимости от массы кусков — на крупнокусковые и мелкокусковые; в зависимости от содержания мышечной ткани — на категории А и Б; по термическому состоянию — на охлажденные и замороженные.

АССОРТИМЕНТ: крупнокусковые бескостные категории А: из говядины — «Для запекания», «Для жарки», «Городской», «Вырезка традиционная», «Филейный», «Ростбиф», «Для гриля», «Для тушения», **из высококачественной говядины** — «Российский для запекания», «Вырезка Люкс», «Российский», «Ростбиф российский», «Российский для тушения»; **крупнокусковые мясокостные категории Б: из говядины** — «Филей на кости», «Ростбиф на кости», «Столовый», **из высококачественной говядины** — «Филей российский на кости», «Ростбиф российский на кости»; «Стейк для двоих», «Стейк особый», «Стейк для гриля», «Стейк для барбекю», «Стейк на косточке»; **мелкокусковые бескостные категории А: из говядины** — «Ромштекс без панировки», «Духовой», «Шницель без панировки», «Бифштекс», «Лангет», «Антрекот», «По-строгановски», «Азу», «Поджарка», «Мясо для шашлыка», «Гуляш», **из высококачественной говядины** — «Стейк для запекания», «Медальон из вырезки», «Стейк из вырезки», «Филей», «Стейк деликатесный», «Стейк любительский». **Полуфабрикаты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем:** в охлажденном виде — от минус 1,5 °С до 6 °С; в замороженном виде — не выше минус 8 °С.

Полуфабрикаты транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. **Сроки годности** полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, устанавливает изготовитель.

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 70148-2022 ШАШЛЫК МЯСНОЙ

Дата введения в действие – 01.01.2023 г. Дата актуализации текста – 19.07.2023 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на процесс производства полуфабриката мясного мелкокускового бескостного шашлыка мясного, выпускаемого в охлажденном или замороженном виде и предназначенного для реализации в торговле и сети общественного питания [далее по тексту – полуфабрикат, шашлык мясной].

АССОРТИМЕНТ: Группа – полуфабрикаты мясные. Вид —кусковые. Подвид мелкокусковые, бескостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]: Категория А: Шашлык «Любительский из говядины»; Шашлык «Любительский из свинины»; Шашлык «Любительский из баранины»; **Категория Б:** Шашлык «Деликатесный из говядины»; Шашлык «Деликатесный из свинины»; Шашлык «Деликатесный из баранины»; Шашлык «Пикантный из говядины»; Шашлык «Пикантный из свинины»; Шашлык «Пикантный из баранины»; Шашлык «По-карски» из баранины. **Категория В:** Шашлык «Традиционный» из свинины; Шашлык «Украинский» из свинины; **Транспортирование и хранение.** Шашлык выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем: в охлажденном виде - от минус 1,5°С до 6°С; - в замороженном виде - не выше минус 8°С. Шашлык транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.Сроки годности шашлыка, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, устанавливает изготовитель **Рекомендуемые сроки годности шашлыка** в зависимости от способа упаковки и термического состояния приведены в таблице.

Наименование шашлыка	Термическое состояние	Способ упаковки	Рекомендуемый срок годности, сутки
"Любительский из говядины", "Любительский из	Охлажденный	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
свинины", "Любительский из баранины", "Деликатесный из говядины",		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262, Е330, Е331)	5
"Деликатесный из баранины"		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	10
		С применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности Е262, Е330, Е331	10
	Замороженный		60

"Пикантный из говядины", "Пикантный из	Охлажденный	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	5
свинины", "Пикантный из баранины", "Деликатесный из свинины", "По-		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262, Е330, Е331)	7
карски", "Традиционный", "Украинский"		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	10
		С применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности Е262, Е330, Е331	10
	Замороженный		60

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34846-2022 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01.03.2023 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные рубленые формованные полуфабрикаты (далее полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: для питания детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет котлетки "Детские" (категория Б); для питания детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, школьного возраста от 6 лет и старше: полуфабрикаты категории А котлета для гамбургера "Детская", бифштекс "Детский", бифштекс "Детский-вита"; полуфабрикаты категории Б ромштекс "Буратино", ромштекс "Буратино" витаминизированный, ромштекс "Диетический", ромштекс "Чиполлино", крокеты "Детские", шницель "Детский", шницель "Классный", котлеты "Школьные", котлеты говяжьи "Школьные", ежики "Детские", зразы "Детские", люля-кебаб "Сказка", палочки "Детские", биточки "Детские", фрикадельки "Детские", тефтели "Детские", наггетсы "Детские", котлетки печеночные "Детские". Полуфабрикаты для детей дошкольного и школьного возраста выпускают охлажденными или замороженными, для детей раннего возраста замороженными.

Транспортирование и хранение Полуфабрикаты на предприятии-изготовителе хранят: охлажденные при температуре воздуха от минус 1°С до 4°С включительно, замороженные при температуре не выше минус 18°С. Полуфабрикаты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят: охлажденные при температуре воздуха от минус 1°С до 4°С включительно, замороженные при температуре не выше минус 18°С. Полуфабрикаты 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 4°С, для замороженных минус 18°С. Реализацию полуфабрикатов осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки (в т.ч. упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы), условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов при температуре от минус 1°С до 4°С: не более 12 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе не более 6 ч;

упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы не более 5 сут со дня выработки. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных полуфабрикатов при температуре не выше минус 18°С: не более 30 сут; в герметичной упаковке, в т.ч. с применением вакуума не более 3 мес со дня выработки.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32225-2013 КОНИНА И ЖЕРЕБЯТИНА В ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ**

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на лошадей для убоя, конину и жеребятину в полутушах и четвертинах, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели. В зависимости от возраста молодняк лошадей и взрослых лошадей для убоя подразделяют на первую и вторую категории. **Жеребят на категории не подразделяют.** Конину от молодняка лошадей и от взрослых лошадей подразделяют на первую и вторую категории. Жеребятину на категории не подразделяют. **По термическому состоянию конину и жеребятину подразделяют:** на парную; остывшую; охлажденную; подмороженную; замороженную. **Молодняк лошадей подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.**

Таблица 1

Категория	**Требования (низшие пределы)**	
	по живой массе, кг*, не менее	по упитанности
Первая	350	Формы туловища округлые, мускулатура развита хорошо; тазобедренная часть широкая и ровная, округлая; седалищные бугры и маклоки слегка заметны; остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают. Подкожные жировые отложения прощупываются на шее в виде эластичного гребня
Вторая	250	Формы туловища угловатые, мускулатура развита удовлетворительно; тазобедренная часть не широкая, слегка заметны впадины; седалищные бугры и маклоки заметны; ребра заметны, но при прощупывании пальцами не захватываются; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, плечелопаточные сочленения выступают незначительно. Подкожные жировые отложения на гребне шеи и на туловище незначительные
* Под живой массой понимают массу лошадей за вычетом утвержденных в установленном порядке скидок (скидки на содержимое желудочно-кишечного тракта обязательны) с фактической живой массы.		

НАССР EXPERT

Взрослых лошадей подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые; грудь, лопатки, поясница, круп и бедра хорошо выполнены. Остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают; ребра незаметны и прощупываются слабо; жировые отложения хорошо прощупываются по гребню шеи и у корня хвоста
Вторая	Мускулатура развита удовлетворительно, формы туловища несколько угловатые; грудь, лопатки, поясница, круп и бедра умеренно выполнены. Остистые отростки спинных и поясничных позвонков могут незначительно выступать; ребра заметны, но при прощупывании пальцами не захватываются; по гребню шеи прощупываются незначительные жировые отложения

Жеребята должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Требования (низшие пределы)	
по живой массе, кг*, не менее	по упитанности
150	Формы туловища округлые или несколько угловатые; мускулатура развита удовлетворительно; плечелопаточные сочленения, ость лопатки, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки могут незначительно выступать; ребра слегка заметны; по гребню шеи прощупываются незначительные жировые отложения
* Под живой массой понимают массу жеребят за вычетом утвержденных в установленном порядке скидок (скидки на содержимое желудочно-кишечного тракта обязательны) с фактической живой массы.	

Рекомендуемый срок годности и условия хранения конины и жеребятины (с момента убоя) в охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии приведены в таблице 8.

Таблица 8

Вид термического состояния мяса, способ хранения	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Срок годности, включая транспортирование, не более
	температура, °С	относительная влажность, %	
Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах охлажденная (в подвешенном состоянии)	От плюс 1 до минус 1	85-90	12 сут
Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах подмороженная (в подвешенном состоянии или уложенная в штабель)	От минус 2 до минус 3	85-90	20 сут
Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах замороженная (уложенная в штабель)	Не выше минус 12	95-98	6 мес
	Не выше минус 18		10 мес
	Не выше минус 20		11 мес
	Не выше минус 25		12 мес

ХАССР EXPERT

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34200-2017 ОТРУБЫ ИЗ БАРАНИНЫ И КОЗЛЯТИНЫ

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция устанавливает технические требования к отрубам из баранины и козлятины бескостным и на кости (далее - отрубы), предназначенным для реализации в торговле, сети общественного питания и для производства пищевой продукции.

Технологическая инструкция устанавливает терминологию для сырых (необработанных) бараньих туш и отрубов, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу и предназначенных для экспорта. **Наименования и границы отделения отрубов бескостных и на кости приведены в таблице 1.**

Таблица 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
I	Задняя часть	Получают из туши. Передняя граница проходит между шестым поясничным позвонком и костями таза, далее с двух сторон огибая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу; задняя - по линии отделения ножек
I	Тазобедренный с голяшкой на кости	Получают из задней части путем разделения по позвоночному столбу на симметричные половины
1	Задняя голяшка на кости	Получают из тазобедренного отруба на кости с голяшкой путем разделения по коленному суставу с целью отделения берцовой кости от бедренной
2-3	Тазобедренный без голяшки на кости	Получают из тазобедренного отруба на кости с голяшкой путем отделения от тазобедренного отруба голяшки
2-3	Тазобедренный без голяшки бескостный	Получают при обвалке тазобедренного отруба без голяшки на кости
3	Верхняя часть тазобедренного отруба на кости	Получают из тазобедренного отруба на кости. Передняя граница проходит по линии отделения задней части от туши. Задняя граница по линии, перпендикулярной позвоночнику через вертлужную впадину
3	Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная	Получают при обвалке верхней части тазобедренного отруба на кости
2	Нижняя часть тазобедренного отруба на кости	Получают из тазобедренного отруба без голяшки на кости путем удаления верхней части
2	Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная	Получают при обвалке нижней части тазобедренного отруба на кости
14	Курдюк или жирный хвост	Получают путем отделения от задней части туши без прирезей мышечной ткани
II	Средняя часть	Получают из туши путем отделения с двух сторон передней части между пятым и шестым грудными позвонками, вдоль контура пятого ребра до вентральной части грудины. Задняя граница проходит между шестым поясничным позвонком и костями таза, далее с двух сторон огибая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу

HACCP EXPERT

II	Средняя часть разделенная	Получают из средней части туши путем разделения по позвоночному столбу на две симметричные половинки
5-6	Спинно-поясничный целый на кости (седло)	Получают из средней части туши путем отделения с двух сторон реберного отруба и пашины по линии, проходящей параллельно позвоночнику на расстоянии длины ребер
5-6	Спинно-поясничный разделенный на кости	Получают из спинно-поясничного целого на кости путем его разделения по позвоночному столбу на две симметричные половинки; или из средней части, разделенной после отделения реберного отруба и пашины по линии, проходящей параллельно позвоночнику на расстоянии длины ребер
5-6	Спинно-поясничный разделенный бескостный	Получают при обвалке спинно-поясничного отруба разделенного на кости
6	Спинной целый на кости	Получают из спинно-поясничного отруба целого на кости. Передняя граница проходит между пятым и шестым грудными позвонками, далее с двух сторон вдоль контура пятого ребра; задняя - между последним грудным и первым поясничными позвонками и вдоль контура 13-го ребра
6	Спинной разделенный на кости	Получают из спинного отруба целого на кости путем его разделения по позвоночному столбу на две симметричные половинки или из спинно-поясничного на кости разделением на спинной и поясничный отрубы по линии, проходящей между последним грудным и первым поясничным позвонками и вдоль контура 13-го ребра
6	Спинной разделенный бескостный	Получают при обвалке спинного разделенного отруба на кости
5	Поясничный целый на кости	Получают из спинно-поясничного целого на кости. Передняя граница проходит между последним грудным и первым поясничным позвонками и вдоль контура 13-го ребра. Задняя - по линии отделения задней части
5	Поясничный разделенный на кости	Получают из поясничного отруба целого на кости путем его разделения по позвоночному столбу на две симметричные половинки или из спинно-поясничного на кости разделением на спинной и поясничный отрубы по линии, проходящей между последним грудным и первым поясничным позвонками и вдоль контура 13-го ребра
5	Поясничный разделенный бескостный	Получают при обвалке поясничного разделенного отруба на кости
7	Реберный	Получают из средней части целой или разделенной. Передняя граница проходит вдоль пятого ребра; задняя - по заднему краю последнего (13-го) ребра; верхняя - по линии отделения спинного отруба; нижняя - по реберным хрящам от пятого до 13-го ребра
4	Пашина	Получают из средней части целой или разделенной. Задняя граница проходит по линии отделения задней части или тазобедренного отруба; верхняя - по линии отделения поясничного отруба; передняя - по линии отделения реберного отруба

HACCP EXPERT

13	Вырезка	Получают из туши путем отделения пояснично-подвздошных мышц одним пластом от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости
III	Передняя часть целая	Получают из туши. Передняя граница - по линии отделения головы; задняя граница - с двух сторон туши между пятым и шестым грудными позвонками, вдоль контура пятого ребра до вентральной части грудины; нижняя - по линии отделения ножек
III	Передняя часть разделенная	Получают из передней части целой путем ее разделения по позвоночному столбу на две симметричные половины
10, 12	Лопаточный с голяшкой на кости	Отруб выделяют из передней части круговым разрезом с наружной стороны по верхнему краю лопаточного хряща, с внутренней - разрезом по естественной линии сращения передней конечности с туловищем
12	Передняя голяшка на кости	Получают из лопаточного отруба с голяшкой на кости путем отделения голяшки по локтевому суставу (между плечевой костью и костями предплечья)
10	Лопаточный без голяшки на кости	Отруб выделяют круговым разрезом с наружной стороны по верхнему краю лопаточного хряща, с внутренней - разрезом по естественной линии сращения передней конечности с туловищем. Нижняя граница проходит по линии отделения голяшки
10	Лопаточный без голяшки бескостный	Получают при обвалке лопаточного отруба без голяшки на кости
8	Подлопаточный целый на кости	Получают из передней части туши после отделения с двух сторон лопаточного и грудного отрубов и шеи. Передняя граница проходит по линии отделения шеи; задняя - между пятым и шестым грудными позвонками, с двух сторон вдоль контура пятого ребра до вентральной части грудины; нижняя - по линии отделения грудного отруба
11	Шейный на кости	Получают из туши. Передняя граница проходит по линии отделения головы; задняя - прямым разрубом между последним (шестым) шейным и первым грудным позвонками
9	Грудной на кости	Получают из передней части целой или разделенной. Верхняя граница проходит по реберным хрящам от точки сочленения первого ребра с грудной костью до пятого ребра

По органолептическим показателям отрубы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Характерный признак**
Цвет поверхности	Красный или ярко-красный (курдюка - от белого до бледно-розового)
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет от красного до вишнево-красного
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу
Состояние жира	Цвет белый; консистенция плотная, в размороженном мясе - мягкая
Состояние сухожилий	Упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. В размороженном мясе - мягкие, рыхлые

Срок годности отрубов устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Рекомендуемые сроки годности отрубов указаны в таблице 3.

Таблица 3

Вид Термического состояния отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Охлажденные на кости (хранят подвесом)	Минус 1	80-85	12 сут
Замороженные	Минус 12	95-98	6 мес
	Минус 18		10 мес
	Минус 20		11 мес
	Минус 25		12 мес

18 000 РУБ.

ТИ К ГОСТ 34197-2017 МЯСО. ОТРУБЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технические требования к отрубам из телятины на кости и бескостным (далее отрубы), предназначенным для реализации в торговле, сети общественного питания и производства пищевой продукции. Настоящий стандарт не устанавливает терминологию для сырых (необработанных) говяжьих туш и отрубов, пригодных для употребления в пищу человеком и предназначенных для поставки на экспорт **В зависимости от способа обработки отрубы подразделяют:** на бескостные отрубы; отрубы на кости. **В зависимости от термического состояния отрубы подразделяют:** на охлажденные; замороженные.

Наименования и границы отделения отрубов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Номер на схеме	Наименование отруба	Границы отделения отруба
I (1-7)	Задняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши между последним грудным и первым поясничным позвонками, по заднему краю тринадцатого ребра, вдоль реберной дуги до грудной кости. Является задней частью полутуши
II (9-17)	Передняя четвертина на кости	Получают после разделения полутуши между последним грудным и первым поясничным позвонками, по заднему краю тринадцатого ребра, вдоль реберной дуги до грудной кости. Является передней частью полутуши
1-5	Тазобедренный на кости с голяшкой	Получают из задней четвертины. Передняя между последним поясничным и первым крестцовым позвонками, далее огибая кости таза, параллельно бедренной кости к коленному суставу
1	Задняя голяшка на кости	Получают из задней четвертины или тазобедренного отруба с голяшкой. Верхняя в месте соединения бедренной и большеберцовой костей (по коленному суставу)
1	Задняя голяшка бескостная	Получают при обвалке задней голяшки на кости
2-5	Тазобедренный на кости без голяшки	Получают из тазобедренного отруба на кости с голяшкой. Передняя между последним поясничным и первым крестцовым позвонками, далее, огибая кости таза, проходит параллельно бедренной кости к коленному суставу. Задняя в месте

HACCP EXPERT

		соединения бедренной и большеберцовой костей (по коленному суставу)
2-5	Тазобедренный бескостный без голяшки	Получают после обвалки тазобедренного отруба на кости без голяшки
2	Наружная часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из тазобедренного отруба бескостного. Состоит из двуглавой мышцы бедра, полусухожильной и икроножной мышц, расположенных с наружной (латеральной) стороны бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
3	Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из бескостного тазобедренного отруба. Состоит из группы ягодичных мышц (поверхностной, средней, добавочной и глубокой), отделенных от подвздошной кости и покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
4	Боковая часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из бескостного тазобедренного отруба. Состоит из следующих мышц: четырехглавой бедра, отделенной от переднего края бедренной кости, напрягателя широкой фасции бедра, покрытых поверхностной пленкой и слоем подкожного жира
5	Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная	Получают из бескостного тазобедренного отруба. Состоит из двух толстых мышц полуперепончатой и приводящей, сросшихся с ними портняжной и гребешковой мышцами, расположенными с внутренней стороны бедра и стройной мышцы, покрывающей мышцы с внутренней стороны
6	Пашина	Получают из задней четвертины. Передняя по заднему краю последнего (тринадцатого) ребра вдоль реберной дуги до грудной кости. Верхняя параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков. Задняя параллельно бедренной кости к коленному суставу. Нижняя по белой линии живота
7, 10	Спинно-поясничный на кости	Получают из полутуши. Передняя между шестым и седьмым грудными позвонками и соответствующими им частями ребер. Задняя между последним (шестым) поясничным и первым крестцовым позвонками, по переднему (краниальному) краю подвздошной кости (маклока). Нижняя параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков
7, 10	Спинно-поясничный бескостный	Получают при обвалке спинно-поясничного отруба на кости
7	Поясничный на кости	Получают из задней четвертины или спинно-поясничного отруба на кости. Передняя между последним грудным (тринадцатым) и первым поясничным позвонками по заднему краю тринадцатого ребра. Задняя между последним (шестым) поясничным и первым крестцовым позвонками, по переднему (краниальному) краю подвздошной кости (маклока). Нижняя параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков
7	Поясничный бескостный	Получают при обвалке поясничного отруба на кости

HACCP EXPERT

8	Пояснично-подвздошная мышца (вырезка)	Состоит из большой поясничной мышцы, расположенной под поперечно-реберными отростками поясничных позвонков, и подвздошной мышц. Отделяют от последнего ребра до тазобедренного сустава
9	Реберный на кости	Получают из передней четвертины. Передняя по линии отделения шейного отруба. Задняя по заднему краю последнего (тринадцатого) ребра. Верхняя по линии отделения подлопаточного и спинного отрубов на расстоянии 50 мм от тел позвонков параллельно позвоночному столбу с первого ребра по тринадцатое включительно. Нижняя от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи (по линии отделения грудного отруба) до тринадцатого ребра
9	Реберный бескостный	Получают при обвалке реберного отруба на кости
10	Спинной на кости	Получают из передней четвертины или спинно-поясничного отруба на кости. Передняя между шестым и седьмым позвонками и соответствующими им частями ребер. Задняя между последним грудным (тринадцатым) и первым поясничным позвонками по заднему краю тринадцатого ребра. Нижняя параллельно позвоночному столбу в 50 мм от тел позвонков
10	Спинной бескостный	Получают при обвалке спинного отруба на кости
11	Грудной на кости	Получают из передней четвертины. Верхняя от первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до восьмого ребра
11	Грудной бескостный	Получают при обвалке грудного отруба на кости
12	Подлопаточный на кости	Получают из передней четвертины. Передняя параллельно первому ребру между последним шейным (седьмым) и первым грудным позвонками (задняя граница отделения шейного отруба). Задняя между шестым и седьмым грудными позвонками и соответствующими им частями ребер. Нижняя по реберной части в 50 мм от тел позвонков, параллельно позвоночному столбу
12	Подлопаточный бескостный	Получают при обвалке подлопаточного отруба на кости
13, 15-16	Плечелопаточный на кости с голяшкой	Получают из передней четвертины. Отруб выделяют круговым подрезом: с наружной стороны в виде полукруга по верхнему краю лопаточного хряща; с внутренней по естественной линии сращения передней конечности с реберной частью
13	Передняя голяшка на кости	Получают из плечелопаточного отруба с передней голяшкой на кости. Верхняя по нижнему краю плечевой кости (между плечевой костью и костями предплечья)
13	Передняя голяшка бескостная	Получают при обвалке передней голяшки на кости
14	Шейный на кости	Получают из передней четвертины. Передняя между вторым и третьим шейными позвонками. Задняя параллельно первому ребру между последним шейным (седьмым) и первым грудным позвонками
14	Шейный бескостный	Получают при обвалке шейного отруба на кости

HACCP EXPERT

15-16	Плечелопаточный на кости без голяшки	Получают из плечелопаточного на кости с голяшкой. Линия отделения голяшки по локтевому суставу между плечевой костью и костями предплечья
15-16	Плечелопаточный бескостный без голяшки	Получают при обвалке плечелопаточного отруба на кости без голяшки
15	Нижняя часть (плечевая) плечелопаточного отруба на кости	Получают из плечелопаточного отруба на кости без голяшки путем разделения его на верхнюю и нижнюю части по линии, проходящей через лопаточный сустав перпендикулярно оси лопаточного хряща
15	Нижняя часть плечелопаточного отруба бескостная	Получают при обвалке нижней части (плечевой) плечелопаточного отруба на кости
16	Верхняя часть (лопаточная) плечелопаточного отруба на кости	Получают из плечелопаточного отруба на кости без голяшки путем разделения его на верхнюю и нижнюю части по линии, проходящей через лопаточный сустав перпендикулярно оси лопаточного хряща
16	Верхняя часть плечелопаточного отруба бескостная	Получают при обвалке верхней части (лопаточной) плечелопаточного отруба на кости
17	Шейный зарез на кости	Получают из передней четвертины. Передняя по линии отделения головы. Задняя между вторым и третьим шейными позвонками

По органолептическим показателям отрубы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Характеристика**
Цвет поверхности	Светло-розовый; в размороженном мясе розовый
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; цвет от светло-розового до красновато-розового
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу
Состояние жира	Белого цвета; консистенция плотная. В размороженном мясе жир мягкий, частично окрашен мясным соком
Состояние сухожилий	Упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая. В размороженном мясе мягкие, рыхлые

Транспортирование и хранение Отрубы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с условиями хранения.

Отрубы хранят в соответствии с требованиями к условиям хранения пищевых продуктов, установленными на территории государства, принявшего стандарт.

Транспортирование, хранение и выпуск в реализацию отрубов осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества отрубов, при этом температура охлажденных отрубов должна быть от минус 1,5 до 4°С в любой точке измерения, замороженных не выше минус 8°С в любой точке измерения. Сроки годности отрубов устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Рекомендуемые сроки годности отрубов указаны в таблице 4.

Таблица 4

HACCP EXPERT

Вид термического состояния отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Охлажденные на кости (хранят подвесом)	Минус 1	80-85	16 сут
Замороженные	Минус 12	95-98	8 мес
	Минус 18		12 мес
	Минус 20		14 мес
	Минус 25		18 мес

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 27747-2016 МЯСО КРОЛИКОВ (ТУШКИ КРОЛИКОВ, КРОЛИКОВ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ)**

Дата введения в действие – 01 января 2018 г. Дата актуализации текста – 09 апреля 2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясо кроликов тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части (далее мясо кроликов), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки. ГОСТ 27747-2016 не распространяется на мясо кроликов с добавленными ингредиентами, включая воду.

АССОРТИМЕНТ: Мясо кроликов выпускают: в зависимости от массы остывшей тушки, упитанности и качества обработки в виде целых тушек следующих видов и сортов: тушка кролика первого сорта потрошеная охлажденная; тушка кролика второго сорта потрошеная охлажденная; тушка кролика первого сорта потрошеная с комплектом потрохов и шеей охлажденная; тушка кролика второго сорта потрошеная с комплектом потрохов и шеей охлажденная; тушка кролика-бройлера первого сорта потрошеная охлажденная; тушка кролика-бройлера второго сорта потрошеная охлажденная; тушка кролика-бройлера первого сорта потрошеная с комплектом потрохов и шеей охлажденная; тушка кролика-бройлера второго сорта потрошеная с комплектом потрохов и шеей охлажденная; **части тушки:** продольная полутушка кролика первого сорта охлажденная; продольная полутушка кролика второго сорта охлажденная; продольная полутушка кролика-бройлера первого сорта охлажденная; продольная полутушка кролика-бройлера второго сорта охлажденная; передняя четвертина продольной полутушки кролика первого сорта охлажденная; передняя четвертина продольной полутушки кролика второго сорта охлажденная; передняя четвертина продольной полутушки кролика-бройлера первого сорта охлажденная; передняя четвертина продольной полутушки кролика-бройлера второго сорта охлажденная; задняя четвертина продольной полутушки кролика первого сорта охлажденная; задняя четвертина продольной полутушки второго сорта охлажденная; задняя четвертина продольной полутушки кролика-бройлера первого сорта охлажденная; задняя четвертина продольной полутушки кролика-бройлера второго сорта охлажденная; лопаточно-плечевая часть кролика первого сорта охлажденная; лопаточно-плечевая часть кролика второго сорта охлажденная; лопаточно-плечевая часть кролика-бройлера первого сорта охлажденная; лопаточно-плечевая часть кролика-бройлера второго сорта охлажденная; грудина кролика первого сорта охлажденная; грудина кролика второго сорта охлажденная; грудина кролика-бройлера первого сорта охлажденная; грудина кролика-бройлера второго сорта охлажденная; поясничная часть кролика первого сорта охлажденная; поясничная часть кролика второго сорта охлажденная; поясничная часть кролика-бройлера первого сорта охлажденная; поясничная часть кролика-бройлера второго сорта охлажденная; тазобедренная часть кролика первого сорта охлажденная; тазобедренная часть кролика второго сорта охлажденная; тазобедренная часть кролика-бройлера первого сорта охлажденная; тазобедренная часть кролика-бройлера второго сорта охлажденная; окорока кролика первого сорта охлажденные; окорока кролика второго сорта охлажденные;

окорока кролика-бройлера первого сорта охлажденные; окорока кролика-бройлера второго сорта охлажденные; тушка кролика первого сорта потрошеная замороженная; тушка кролика второго сорта потрошеная замороженная; тушка кролика первого сорта потрошеная с комплектом потрохов и шеей замороженная; тушка кролика второго сорта потрошеная с комплектом потрохов и шеей замороженная; тушка кролика-бройлера первого сорта потрошеная замороженная; тушка кролика-бройлера второго сорта потрошеная замороженная; тушка кролика-бройлера первого сорта потрошеная с комплектом потрохов и шеей замороженная; тушка кролика-бройлера второго сорта потрошеная с комплектом потрохов и шеей замороженная; **части тушки:** продольная полутушка кролика первого сорта замороженная; продольная полутушка кролика второго сорта замороженная; продольная полутушка кролика-бройлера первого сорта замороженная; продольная полутушка кролика-бройлера второго сорта замороженная; передняя четвертина продольной полутушки кролика первого сорта замороженная; передняя четвертина продольной полутушки кролика второго сорта замороженная; передняя четвертина продольной полутушки кролика-бройлера первого сорта замороженная; передняя четвертина продольной полутушки кролика-бройлера второго сорта замороженная; задняя четвертина продольной полутушки кролика первого сорта замороженная; задняя четвертина продольной полутушки второго сорта замороженная; задняя четвертина продольной полутушки кролика-бройлера первого сорта замороженная; задняя четвертина продольной полутушки кролика-бройлера второго сорта замороженная; лопаточно-плечевая часть кролика первого сорта замороженная; лопаточно-плечевая часть кролика второго сорта замороженная; лопаточно-плечевая часть кролика-бройлера первого сорта замороженная; лопаточно-плечевая часть кролика-бройлера второго сорта замороженная; грудина кролика первого сорта замороженная; грудина кролика второго сорта замороженная; грудина кролика-бройлера первого сорта замороженная; грудина кролика-бройлера второго сорта замороженная; поясничная часть кролика первого сорта замороженная; поясничная часть кролика второго сорта замороженная; поясничная часть кролика-бройлера первого сорта замороженная; поясничная часть кролика-бройлера второго сорта замороженная; тазобедренная часть кролика первого сорта замороженная; тазобедренная часть кролика второго сорта замороженная; тазобедренная часть кролика-бройлера первого сорта замороженная; тазобедренная часть кролика-бройлера второго сорта замороженная; окорока кролика первого сорта замороженные; окорока кролика второго сорта замороженные; окорока кролика-бройлера первого сорта замороженные; окорока кролика-бройлера второго сорта замороженные.

Термины и определения тушка: Все части скелетной мускулатуры и кости кроликов и кроликов-бройлеров, без головы, шеи и хвоста, почки оставлены или удалены. **продольная полутушка:** Разделенная на две части тушка путем продольной разрубки по центру крестцовых, поясничных и грудных позвонков. **передняя четвертина продольной полутушки:** Передняя часть продольной полутушки, разделенной на две части путем поперечной разрубки между двенадцатым ребром и первым поясничным позвонком, с передней лапкой. **задняя четвертина продольной полутушки:** Задняя часть продольной полутушки, разделенной на две части путем поперечной разрубки между двенадцатым ребром и первым поясничным позвонком, с задней лапкой. **лопаточно-плечевая часть:** Часть тушки, получаемая путем прямого разруба перпендикулярно позвоночнику на уровне восьмого или девятого грудного позвонка и разделения путем продольного разруба по линии позвоночника. **грудина:** Тушка без лопаточно-плечевой и задней части, полученная прямым поперечным разрубом перед первым поясничным позвонком. **поясничная часть:** Часть тушки, полученная путем прямого разруба тушки перпендикулярно позвоночнику на уровне первого и шестого поясничного позвонка. **тазобедренная часть:** Часть тушки, полученная прямым разрубом перпендикулярно шестому поясничному позвонку. **окорока:** Тазобедренная часть тушки, полученная прямым продольным разрубом крестцовых позвонков. **потрошеные тушки:** Тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова на уровне первого шейного позвонка, шея на уровне плечевых суставов, передние ноги по запястному, задние по скакательному суставу. **потрошеные тушки с комплектом потрохов и шеей:** Тушки, в полость которых вложен упакованный комплект обработанных потрохов (печень, сердце, почки) и шея. **кролики-бройлеры:** Молодняк с более интенсивным приростом мышечной ткани до 80-суточного возраста за счет использования инновационных элементов в селекции, разведении и кормлении животных.

Классификация Мясо кроликов выпускают в виде целых тушек (потрошеные тушки и потрошеные тушки с комплектом потрохов и шеей) и их частей: полутушки, передней и задней *четвертины полутушки, грудной, лопаточно-плечевой, поясничной, тазобедренной частей и окорока.* ***В зависимости от температуры мясо кроликов по термическому состоянию подразделяют:*** на охлажденное парное мясо, подвергнутое холодильной обработке

до температуры от минус 1,5°С до плюс 4°С в любой точке измерения; замороженное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8°С в любой точке измерения. ***В зависимости от массы остывшей тушки кроликов подразделяют:*** на тушки кролика с массой не менее 1,1 кг; тушки кролика-бройлера до 80-суточного возраста от 0,8 до 1,6 кг. ***В зависимости от упитанности и качества обработки тушки кроликов и кроликов-бройлеров вырабатывают следующих видов и сортов:*** тушки кроликов первого и второго сорта; тушки кроликов-бройлеров первого и второго сорта.

Срок годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности мяса кроликов: Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса кроликов при температуре воздуха в холодильной камере от минус 1,5°С до плюс 4°С включительно: тушек не более 5 суток, частей тушек не более 2 суток со дня выработки. **Рекомендуемые сроки годности замороженного** мяса кроликов со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: **не выше минус 12°С:** тушек в потребительской упаковке не более 8 месяцев, в групповой упаковке не более 4 месяцев; частей тушек не более 1 месяца; **не выше минус 18°С:** тушек в потребительской упаковке не более 12 месяцев, -в групповой упаковке не более 8 месяцев; частей тушек не более 3 месяцев; **не выше минус 25°С:** тушек в потребительской упаковке не более 14 месяцев, в групповой упаковке не более 11 месяцев.

16 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 4814-57 БЛОКИ МЯСНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 01.11.1957 г. Дата актуализации текста – 06.03.2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на замороженные мясные блоки из говяжьего, бараньего и свиного мяса на костях (далее по тексту – блоки, продукт, продукция), предназначенные для пищевых целей. Продукция выпускается в замороженном виде. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

Мясные блоки выпускают: а) потушные, б) сортовые. ***потушные блоки*** приготовляют из всех сортов мяса, пропорционально их содержанию в туше. ***сортовые блоки*** приготовляют из мясных туш, полутуш и четвертин, разделываемых на сортовые части: а) говяжьи; б) бараньи; в) свиные. Технические требования к форме, размеру, массе и температуре блоков мясных замороженных указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателей	**Характеристика показателей**	
	Блоки из говядины	**Блоки из баранины и свинины**
Форма блоков	Прямоугольная с ровными поверхностями. Мясо в блоке должно быть уложено плотно	
Размеры блоков в мм:		
I	370(380)х370(380)х150	
II	370(380)х370(380)х95 или 75(100)	
III	370(380)х180(190)х95(100)	
Масса нетто в кг:		
блоков **I** размера	18-22	15-20
блоков **II** размера	18-15	7-12
блоков **III** размера	7-10	6-9
Температура в толще блока	Не выше минус 6ºС	

Примечания: При изготовлении нового технологического инвентаря и тары размеры, указанные в скобках, не должны применяться. В каждом блоке должно быть мясо одного вида и одной категории упитанности.

Правила транспортирования и хранения Мясные блоки должны храниться в камерах холодильников при температуре не выше минус 8 °С и относительной влажности воздуха не ниже 90%, с укладкой штабелями на подтоварниках отдельно по видам, упитанности и сортам. Сроки хранения блоков в камерах холодильников устанавливает изготовитель. Зимой, в период устойчивых морозов, в случае отсутствия охлаждаемых помещений (за исключением южных районов), допускается хранение упакованных блоков в неохлаждаемых складах. **Перевозка мясных блоков производится: а)** железнодорожным транспортом по действующей инструкции Министерства путей сообщения; **б)** водным транспортом по действующим правилам по перевозке скоропортящихся грузов водным транспортом; **в)** автомобильным транспортом в теплое время года в специальных автомашинах с машинным охлаждением кузовов, а в холодное время года в неохлаждаемых кузовах автомашин с укрытием брезентами или другими водонепроницаемыми тканями.

Рекомендуемые сроки годности мясных блоков замороженных при относительной влажности воздуха не ниже 90% и температуре не более: минус 12°С **– не более 6 месяцев;** минус 18°С **– не более 12 месяцев;** минус 25°С **– не более 14 месяцев.** При отсутствии холода хранение продукции запрещено. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32951-2014** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 05.02.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные и мясосодержащие полуфабрикаты (далее полуфабрикаты), предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса. Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; покромка; котлетное мясо; шейная часть; голяшка передняя; голяшка задняя; антрекот Экстра; **Категория Б:** грудинка; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из конины. Категория А:** вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; покромка; котлетное мясо; шейная часть; пашина; зарез; голяшка передняя; голяшка задняя. **Категория Б:** грудинка; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины. Категория А:** вырезка; окорок свиной; поясничная часть с пашиной. **Категория Б:** тазобедренная часть; лопаточная часть; шейно-подлопаточная часть; свинина для жарки; окорок свиной на кости; свиная обрезь; окорок; рулька; голяшка. **Категория В:** котлетное мясо; **Категория Г:** грудинка; свинина односортная жирная; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из баранины. Категория А:** тазобедренная часть; котлетное мясо; грудинка. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из оленины. Категория А:** филе из оленины; мясо для бифштекса из оленины; мясо для филе из оленины; вырезка; оленина первого сорта на кости (лопатка); котлетное мясо; **Категория Б:** набор для бульона из оленины; шея на кости; лопатка на кости; тазобедренная часть на кости; спинная часть на кости; **Категории Г:** ребра; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые Подвид – порционные, бескостные, мясокостные из оленины. Категория А:** котлета отбивная «Диетическая» из оленины; котлета натуральная «Для диких бургеров» из оленины; шницель «Оленевода» натуральный из оленины; стейк на кости; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А:** филе; лангет; антрекот; говядина (телятина) духовая; **Группа мясные полуфаб-**

рикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, из конины. Категория А: филе; лангет; антрекот; котлета отбивная из конины. конина для шашлыка; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из свинины Категория Б:** свинина духовая; котлета из свинины; шницель из свинины; **Категория В:** котлета отбивная из свинины; шашлык свиной; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, из оленины. Категория Б:** бефстроганов из оленины; шашлык «Арктика» из оленины в брусничном маринаде; шашлык «Пикник» из оленины маринованный в томатах со специями; шашлык «Элитный» из оленины в маринаде. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые Подвидформованные Категория А:** котлета из мяса говядины; **Категория В:** котлеты «Московские»; котлеты «Аппетитные»; котлеты «Украинские»; котлеты «Деревенские»; шницель «Сытный»; котлеты из оленины; биточки из оленины; шницели из оленины; зразы «Полярные» из оленины рубленые с луком и яйцом; зразы «Дары тундры» из оленины рубленые с грибами; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые Подвидформованные Категория Б:** колбаски для гриля «Охотничьи» из оленины и свинины; колбаски для гриля «Карльвеемские» из оленины; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые Подвидне формованные Категория А:** фарш говяжий «Сосновский»; фарш из оленины и свинины «Пикантный»; фарш из оленины «Северный»; **Категория Б:** фарш смешанный «Сосновский»; фарш свиной натуральный; **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые Подвидформованные Категория В:** голубцы «Ленивые»; голубцы «Ленивые» из оленины; ёжики; **Категория Г:** котлеты формовые, панированные; котлеты «Сосновские»; **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – полуфабрикаты в тесте Подвидформованные Категория В:** пельмени «иркутские» пельмени «Билибинские» из оленины со свининой; пельмени «Чукотские особые» из оленины с курицей; **Категория Г:** пельмени «Сосновские».

Примечание: ***полуфабрикат категории А***: Кусковой полуфабрикат массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80,0 %. ***полуфабрикат категории Б:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 % до 80,0 % включительно. ***полуфабрикат категории В:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0 % до 60,0 % включительно. ***полуфабрикат категории Г:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 20,0 % до 40,0 % включительно. ***полуфабрикат категории Д:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 20,0 % и менее. Полуфабрикаты на предприятии-изготовителе хранят в камерах при температуре воздуха: охлажденные от минус 1,5°С до 6°С включительно; замороженные не выше минус 8°С; замороженные (фаршированные, в тесте) не выше минус 18°С. Полуфабрикаты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, но не превышающей: для охлажденных плюс 6°С; для замороженных минус 8°С; для замороженных (фаршированные, в тесте) минус 18°С. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32967-2014** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 04.02.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные полуфабрикаты для детского питания (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в тесте. Категория А: пельмени «Детские»; пельмени «Школьные»; пельмени «Приоритетные». **Категория Б:** пельмени «Горяйновские»; пельмени «Классные».

Термины и определения мясной полуфабрикат для детского питания: Мясной полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%, изготовленный из бескостного мяса в виде кусков или фарша без добавления [с добавлением] немясных ингредиентов, предназначенный для питания детей от полутора

лет. Примечание Для полуфабрикатов в тесте более 60,0% мясных ингредиентов в составе начинки. **кусковой мясной полуфабрикат категории А:** Кусковой мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80%. **кусковой мясной полуфабрикат категории Б:** Кусковой мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 70% до 80% включительно. **рубленый мясной полуфабрикат категории А:** Рубленый мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60%. **рубленый мясной полуфабрикат категории Б:** Рубленый мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 45% до 60% включительно. **полуфабрикат в тесте категории А:** Мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки более 60%. **полуфабрикат в тесте категории Б:** Мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки от 45% до 60% включительно.

Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов в тесте при температуре не выше минус 18°С – **не более 90 суток.** Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 55790-2013 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие — 01.01.2015 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство рубленых полуфабрикатов из мяса птицы для детского питания (далее - полуфабрикаты), предназначенные для производства продуктов для детей старше 1,5 лет, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для реализации в торговле и сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы выпускают следующих видов и наименований: Рубленые формованные в панировке или без нее: Котлеты:*** Котлеты детские; Котлеты школьные; Котлеты куриные; Котлеты особые; Котлеты с яйцом; Котлеты солнечногорские. ***Крокеты:*** Крокеты школьные; Крокеты куриные; Крокеты с крупой; Крокеты с кабачком; Крокеты детские; Крокеты с говядиной. ***Палочки:*** Палочки мясные; Палочки куриные; Палочки с крупой; Палочки с овощами; Палочки школьные; Палочки с говядиной. ***Биточки:*** Биточки детские; Биточки с яйцом; Биточки школьные; Биточки мясные; Биточки куриные; Биточки "Тотоша"; Биточки солнечногорские. ***Тефтели:*** Тефтели школьные; Тефтели детские; Тефтели с говядиной; Тефтели солнечногорские; Тефтели "Тотоша"; Тефтели куриные. ***Фрикадельки:*** Фрикадельки детские; Фрикадельки "Тотоша"; Фрикадельки из индейки; Фрикадельки школьные. ***"Ежики":*** "Ежики" куриные; "Ежики" детские. ***Бифштекс:*** Бифштекс "Тотоша"; Бифштекс школьный. ***Ромштекс:*** Ромштекс из мяса птицы; Ромштекс школьный. Голубцы ленивые: Голубцы ленивые детские; Голубцы ленивые школьные; Голубцы ленивые куриные; Голубцы ленивые ассорти. ***Гамбургер:*** Гамбургер детский; Гамбургер школьный; Гамбургер куриный. ***Шницель:*** Шницель "Тотоша"; Шницель школьный; Шницель солнечногорский. ***Рубленые фаршированные: Зразы:*** Зразы школьные; Зразы с сыром; Зразы солнечногорские; Зразы с печенью.

Термины, определения и сокращения: рубленый полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы: Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы различной формы и массы, изготовленный из измельченного обваленного мяса [пищевых субпродуктов] птицы с добавлением или без добавления ингредиентов согласно установленной рецептуре; **панированный полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, изготовленный с использованием сухой, жидкой или комбинированной панировки, нанесенной на поверхность; **фаршированный полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, изготовленный с использованием начинки.

Транспортирование и хранение Полуфабрикаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, с соблюдением гигиенических требований. При перевозке охлажденных полуфабрикатов температура в транспортном средстве не должна превышать 6 °С. Охлажденные полуфабрикаты хранят при температуре от 0 °С до 4 °С и относительной влажности

воздуха от 75% до 80%, подмороженные - при температуре от минус 2 °С до минус 4 °С, замороженные - при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности от 85% до 95%, глубокозамороженные - при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности от 85% до 95%.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов указаны в таблице. Таблица

Полуфабрикаты	**Способ упаковки**	**Температура в толще, °С**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
Охлажденные	Без вакуума	От 0 до 4	48 ч
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 до 2	3 сут для фаршированных; 5 сут для формованных
	Без вакуума	От минус 1 до 1	5 сут
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы		8 сут
Подмороженные	Без вакуума	От минус 2 до минус 3	10 сут
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы		15 сут
Замороженные и глубокозамороженные		Минус 12	1 мес
		Минус 18	3 мес

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

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 33818-2016 МЯСО. ГОВЯДИНА ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННАЯ

Дата введения в действие - 01.07.2017 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на высококачественную говядину предназначенную для реализации в торговле и использования в сети общественного питания в виде полутуш, четвертин, отрубов на кости (спинного и поясничного), бескостных (спинного, поясничного, пояснично-подвздошной мышцы/вырезки, верхней части тазобедренного отруба, подлопаточного отруба) (далее - высококачественная говядина).

По органолептическим и физико-химическим показателям высококачественная говядина должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя**
Мышцы на разрезе	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге. Цвет мышц - от светло-красного до темно-красного, цвет жира - от белого до светло-желтого. На поперечном срезе спинного и поясничного отрубов наличие мраморности - от небольшой до насыщенной
Консистенция	На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
Запах	Свойственный свежему мясу
Состояние подкожного жира	Консистенция твердая, при раздавливании крошится

Массовая доля летучих жирных кислот, не более, мг КОН/25 г мяса	4,0
Концентрация водородных ионов, ед. pH	От 5,5 до 5,8

Термины и определения. **Высокопродуктивный молодняк крупного рогатого скота:** Бычки и телки специализированныхмясных пород в возрасте от 8 мес до 24 мес, бычки-кастраты в возрасте от 8 мес до 30 мес, откормленные с момента отъема от матерей преимущественно на пастбищных и/или объемистых кормах; в период заключительного откорма (не менее 100 дней до убоя) на сбалансированных высококалорийных кормовых рационах с обеспечением не менее 70% питательности за счет зерновых концентратов.

Высококачественная говядина: Охлажденная говядина с установленным уровнем мраморности, толщиной подкожного жира, цветом мяса и подкожного жира, площадью мышечного глазка, полученная от высокопродуктивного молодняка крупного рогатого скота, реализуемая не ранее чем через 120 ч с момента убоя в виде полутуш, четвертин и отрубов.

Мраморность мяса: Идентификационный признак мяса, характеризующийся наличием вкраплений и прослоек жира между мышечными волокнами, напоминающих рисунок мрамора и хорошо видимых на поперечном срезе (мышечном глазке) длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*).

Мышечный глазок: Вид длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*) на поперечном срезе между 12 и 13-м ребрами.

Категория высококачественной говядины: Характеристика туш в зависимости от массы, форм и развития мышц.

Класс высококачественной говядины: Характеристика туш в зависимости от мраморности, цвета мышечной ткани, цвета, толщины подкожного жира и площади мышечного глазка. ***Транспортирование и хранение*** Высококачественную говядину транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с условиями хранения. **Срок годности** и условия хранения высококачественной говядины устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. **Рекомендуемый срок годности** высококачественной говядины, упакованной под вакуумом, при температуре хранения от минус 1,5°С до 4°С и относительной влажности 85% - не более 25 сут с момента убоя, включая не менее 120 ч созревания на предприятии.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33394-2015 ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие — 01.01.2017 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные полуфабрикаты в тесте пельмени замороженные (далее – продукт, продукция, пельмени). Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции. Продукция выпускается в замороженном виде, является полуфабрикатом и готова к употреблению после термической обработки, согласно рекомендациям. (Приложение Б). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – в тесте. Категория Б: пельмени «Элитные»; пельмени «Говяжьи»; пельмени «Телячьи»; пельмени «Восточные». **Категория В:** пельмени «Русские»; пельмени «Сибирские»; пельмени «Столовые»; пельмени «Традиционные»; пельмени «Домашние»; пельмени «Бараньи»; пельмени «Охотничьи»; пельмени «Свиные»; пельмени «По-уральски»; пельмени «Из говядины и баранины». ***Примечание:*** **Мясной полуфабрикат категории Б** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 60 % до 80 %; **Мясной полуфабрикат категории В** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 40 % до 60 %; Полуфабрикаты в тесте транспортируют в авторефрижераторах,

автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом, в специализированных железнодорожных вагонах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при наличии ветеринарных сопроводительных документов, предусмотренных действующими «Правилами организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов». Продукция, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Срок годности пельменей устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности пельменей: при температуре хранения не выше минус 10°С **не более одного месяца;** при температуре хранения не выше минус 18°С **не более шести месяцев.** Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 31936-2012 «ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ»**

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Дата актуализации текста – 01.11.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство полуфабрикатов из мяса и пищевых субпродуктов сельскохозяйственной птицы кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюков, индюшат, гусей, гусят, цесарок, цесарят и перепелов (далее по тексту продукт, продукция, полуфабрикаты), предназначенных для реализации и производства продуктов питания. Продукция выпускается в охлажденном виде и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции. **Полуфабрикаты из индейки, кусковые (бескостные)** «Филейка» голени индейки; «Филейка» бедра индейки; гуляш из мяса индейки; азу из мяса индейки; мясо голени индейки; медальон из мяса идейки; стейк из мяса индейки; шашлык из индейки в майонезе; шашлык из индейки маринованный; **Полуфабрикаты из мяса индейки, рубленные, формованные, панированные, не панированные:** котлеты из мяса индейки "Натуральные"; котлеты из мяса индейки "По-домашнему"; шницель из мяса индейки; рулет из мяса индейки для запекания; чахохбили из мяса индейки в маринаде **Полуфабрикаты из мяса кур, рубленные, формованные, панированные, не панированные:** котлеты Куриные; котлеты Сытные; котлеты Сочные; котлеты Вкусные; крокеты Аппетитные; крокеты Куриные; крокеты с рисом; крокеты Деликатесные; крокеты с говядиной; палочки мясные; палочки куриные; палочки с крупой; палочки с овощами; палочки Сытные; палочки с говядиной; биточки Вкусные; биточки с яйцом; биточки Куриные; биточки мясные; биточки Особые; биточки "Куриные"; биточки с морковью; тефтели Вкусные; тефтели Аппетитные; тефтели с говядиной; тефтели с морковью; тефтели Куриные; фрикадельки Сочные; фрикадельки Куриные; фрикадельки Натуральные; ёжики с рисом; "Ёжики" Куриные; "Ёжики"; бифштекс натуральный "Рубленный"; голубцы ленивые Вкусные; голубцы ленивые Куриные; шницель Рубленный; зразы с овощами; зразы с сыром; зразы с морковью; зразы с печенью. **Полуфабрикаты из мяса индейки, рубленные в оболочке** купаты из мяса индейки купаты из мяса индейки "Особые" купаты из мяса индейки с паприкой фарш из мяса индейки «Особый»; фарш из мяса индейки «Деликатесный».

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

Полуфабрикаты перед отправкой их с предприятия изготовителя должны иметь температуру в толще продукта: охлажденные от 0°С до плюс 2°С, замороженные – не выше минус 18°С. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных натуральных полуфабрикатов (**тушек, частей тушек)** при температуре от 0ºС до плюс 2ºС: негерметично упакованных **не более – 4 суток;** герметично упакованных **не более – 6 суток;** с применением вакуума или газомодифицированной среды – **не более 10 суток. Рекомендуемые срок годности охлажденных натуральных кусковых, в том числе фаршированных (мясокостных и бескостных) полуфабрикатов** в панировке, в обсыпке и без, с момента изготовления при температуре от 0 ºС до плюс 2 ºС: герметично упакованных **– не более 8 суток;** упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 12 суток. Рекомендуемые срок годности охлажденных натуральных кусковых, в том числе фаршированных (мясокостных и бескостных) полуфабрикатов** в маринаде с момента изготовления при температуре от 0 ºС до плюс 2 ºС: герметично упакованных **– не более 10 суток;** упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 15 суток. Рекомендуемый срок годности** охлажденных **рубленых полуфабрикатов неформованных** (фарши), с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 2ºС: негерметично упакованные – **не более 4 суток;** герметично упакованные – **не более 6 суток;** упакованный с использованием модифицированной атмосферы – **не более 10 суток. Рекомендуемый срок годности** охлажденных рубленных полуфабрикатов (панированных, не панированных, в том числе фаршированных), с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 2ºС: негерметично упакованных **– не более 5 суток;** герметично упакованных без применения консерванта – **не более 8 суток;** упакованных с применением вакуума или газомодифицированной среды – **не более 12 суток. Рекомендуемый срок годности рубленных полуфабрикатов в оболочке охлажденных,** при температуре от 0 до плюс 2ºС: в натуральной оболочке – **не более 7 суток;** в искусственной оболочке с применением консерванта **не более 12 суток. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре: **не выше минус 18ºС:** негерметично упакованной – **не более 6 месяцев;** герметично упакованной **– не более 8 месяцев;** упакованные под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – **не более 12 месяцев.** Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.	**ТИ К ГОСТ 31476-2012 СВИНЬИ ДЛЯ УБОЯ. СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ.**

Дата введения в действие 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 21.04.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на свиней, предназначенных для убоя, свинину в тушах и полутушах, предназначенную для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

АССОРТИМЕНТ: свиные туши; свиные полутуши. **Свиней для убоя в зависимости от половозрастных признаков, живой массы и толщины шпика подразделяют на шесть категорий в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.**

Таблица 1

HACCP EXPERT

Категория	Характеристика	Живая масса*, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками, не считая толщины шкуры, см
Первая	Свиньи-молодняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Туловище без перехвата за лопатками	От 70 до 100 включ.	Не более 2,0
Вторая	Свиньи-молодняк (свинки и боровки)	От 70 до 150 включ.	Не более 3,0
	Подсвинки	От 20 до 70	Не менее 1,0
Третья	Свиньи-молодняк (свинки и боровки)	До 150	Св. 3,0
Четвертая	Боровы	Св. 150	Не менее 1,0
	Свиноматки	Без ограничения	Не менее 1,0
Пятая	Поросята-молочники. Шкура белая или слегка розовая без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов. Остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают	От 4 до 10 включ.	Без ограничения
Шестая	Хрячки	Не более 60	Не менее 1,0

* Под живой массой понимают массу свиней за вычетом скидок с фактической живой массы.

Примечания

1 Самцы первой, второй, третьей и четвертой категорий должны быть кастрированы хирургическим методом не позже четырехмесячного возраста или иммунологическим методом с помощью препарата, допущенного к применению в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государств, присоединившихся к стандарту.

2 Свиней, соответствующих требованиям первой категории, но имеющих на коже опухоли, сыпи, кровоподтеки, травмы и повреждения, затрагивающие подкожную ткань, относят ко второй категории.

3 Свиней, не соответствующих установленным требованиям, относят к тощим.

Свинину в зависимости от массы туш, толщины шпика и половозрастных признаков подразделяют на шесть категорий в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Категория	Характеристика	Масса туши, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудными позвонками, не считая толщины шкуры, см
Первая	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков). Мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях. Шпик плотный, белого	В шкуре* от 47 до 68 включ.; В шкуре** от 52 до 75 включ.	Не более 2,0

	цвета или с розоватым оттенком. Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Допускается на полутуше не более трех контрольных разрезов диаметром до 3,5 см		
Вторая	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков)	В шкуре* от 47 до 102 включ.; в шкуре** от 52 до 113 включ.; без шкуры* от 45 до 91 включ.	Не более 3,0
	Туши подсвинков	В шкуре* от 14 до 47 включ.; в шкуре** от 15 до 52 включ.; без шкуры* от 12 до 45 включ.	Не менее 1,0
Третья	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков)	В шкуре* до 102 включ.; в шкуре** до 113 включ.; без шкуры* до 91 включ.	Св. 3,0
Четвертая	Туши боровов	В шкуре* св. 102; в шкуре** св. 113; без шкуры* св. 91	Не менее 1,0
	Туши свиноматок	Без ограничения	Не менее 1,0
Пятая	Туши поросят-молочников. Шкура белая или слегка розоватая, без опухолей, сыпи, кровоподтеков, ран, укусов, остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают	В шкуре** от 3 до 7 включ.	Без ограничения
Шестая	Туши хрячков	В шкуре* до 40 включ.; в шкуре** до 45 включ.	Не менее 1,0

* Масса туши в парном состоянии без головы, ног, хвоста, внутренних органов и внутреннего жира.
** Масса туши в парном состоянии с головой, ногами, хвостом, без внутренних органов и внутреннего жира. **Примечания**
1 Туши свиней, соответствующие требованиям первой категории, но имеющие на коже опухоли, сыпи, кровоподтеки, травмы и повреждения, затрагивающие подкожную ткань, относят ко второй категории.
2 Туши свиней, имеющие показатели ниже установленных требований, относят к тощим.

Хранение и транспортирование Свиней для убоя перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок живого скота, действующими на транспорте данного вида. Транспортные средства должны быть чистыми и исключать возможность повреждения кожного покрова свиней. Транспортирование свинины проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида. Условия хранения и рекомендуемые сроки годности свинины в остывшем, охлажденном,

подмороженном и замороженном состоянии приведены в таблице. **Таблица Рекомендуемые сроки годности свинины в остывшем, охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии**

Вид термического состояния свинины	Параметры воздуха в камере хранения		Срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура,°С	Относительная влажность, %	
Охлажденная (подвесом)	От минус 1 до 0	85	12 сут
Подмороженная	От минус 3 до минус 2	90	20 сут
Замороженная	Минус 12 Минус 18 Минус 20 Минус 25	95 95 95 95	3 мес 6 мес 7 мес 12 мес

Транспортирование и хранение свинины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

22 900 РУБ.	**ТИ К ГОСТ 31465-2012 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 12.09.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания (далее – полуфабрикаты, продукт, продукция), предназначенные для реализации и производства продуктов для детей старше полутора лет, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу после доведения ее до кулинарной готовности. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты натуральные: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. тушка; полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; филе большое; филе малое; окорочок; бедро; филе бедра; голень; филе голени; крыло (плечевая часть). **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные.** набор для тушения; набор для бульона. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, панированные, не панированные.** лангет; антрекот; эскалоп; отбивная; стейк «Флэт айрон»; котлета натуральная; азу; жаркое; гуляш; медальон; наггетсы. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – натуральные, фаршированные: Подвид – бескостные, в обсыпке или в панировке.** филе грудки фаршированное сыром в обсыпке для запекания филе бедра фаршированное грибами и сыром в обсыпке для запекания; филе голени фаршированное кабачками и грибами в обсыпке для запекания; филе грудки фаршированное овощами в панировке для жарки; филе бедра фаршированное картофелем с луком в панировке для жарки; филе голени фаршированное сыром и сладим перцем в панировке для жарки. **Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, пе-**

HACCP EXPERT

репела): Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные. котлеты «Детские»; котлеты «Морозко»; котлеты «Тимка»; котлеты «Школьные»; котлеты «Забияка»; котлеты «Сказочные»; котлеты «Танюшка-говорушка»; шницель «Умка»; шницель «Жар-птица»; шницель «Добрая сказка»; шницель «Чиполино»; шницель «Терем-теремок»; наггетсы рубленные «Довольные ребенок»; наггетсы рубленные «Клёвые»; наггетсы рубленные «Классные»; наггетсы рубленные «Артёмка». биточки; тефтели; фрикадельки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – рубленные. Подвид – фаршированные.** зразы с сыром и грибами; зразы с сыром; зразы с грибами; зразы с зеленью; зразы с луком и яйцом; зразы с картофелем и луком; зразы с овощным ассорти; зразы «Для завтрака»; кабачки фаршированные грибами и луком; кабачки фаршированные сыром, грибами со сливками; перец фаршированный мясом и луком; перец фаршированный «Обеденный». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** купаты «К завтраку»; купаты «Сказочные»; купаты «Школьные»; купаты «Вундеркинд»; купаты «Непоседа»; купаты «Детские»; купаты «Алые паруса».

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

Транспортирование и хранение Полуфабрикаты транспортируют в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов пищевой продукции, действующими на применяемом виде транспорта при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности, указанных на конкретные их наименования. Полуфабрикаты перед отправкой их с предприятия изготовителя должны иметь температуру в толще продукта: охлажденныеот 0 °С до плюс 4 °С, замороженные – не выше минус 18°С. Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре хранения от 0 °С до 4 °С: **Негерметично упакованные:** натуральные – **не более 5 суток;** рубленые в натуральной оболочке **– не более 4 суток;** рубленные не панированные **– не более 2 суток;** рубленые панированные – **не более 36 часов. Герметично упакованные:** натуральные – **не более 7 суток;** рубленые в натуральной оболочке – **не более 6 суток;** рубленные не панированные **– не более 4 суток;** рубленые панированные – **не более 2 суток. Упакованные под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды** натуральные – **не более 9 суток;** рубленые в натуральной оболочке **– не более 8 суток;** рубленные не панированные **– не более 6 суток;** рубленые панированные – **не более 4 суток.** Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов: **упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С **не более 3 месяцев;** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С **не более 5 месяцев.** После вскрытия полуфабрикатов, упакованных с применением модифицированной газовой среды продукт следует хранить при температуре от 0 °С до 4 °С – **не более 30 часов.**

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 54754-2011 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ БЕСКОСТНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01.01.2013 год Дата актуализации текста – 06.09.2016 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

HACCP EXPERT

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство мясных кусковых полуфабрикатов из говядины, конины, свинины и баранины для детского питания, выпускаемых в охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии, предназначенные для питания детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: Из говядины: Крупнокусковые, бескостные Категория А: говяжья вырезка; говядина от спинно-поясничной части; говядина от тазобедренной части; говядина от лопаточной части; **Категория Б:** говядина от подлопаточной части; **Категория В:** говядина от грудной части; котлетное мясо говяжье; **Порционные, бескостные Категория А:** медальоны говяжьи; бифштекс говяжий; лангет говяжий; антрекот говяжий; ромштекс говяжий; зразы говяжьи; говядина духовая; **Мелкокусковые, бескостные:** бефстроганов говяжий; азу говяжье; поджарка говяжья; гуляш говяжий; **Из конины: Крупнокусковые бескостные Категория А:** вырезка конская; конина от спинно-поясничной части; конина от тазобедренной части; конина от лопаточной части; **Категория Б:** конина от подлопаточной части; **Категория В:** конина от грудной части; котлетное мясо конское; **Порционные, бескостные Категория А:** -медальоны конские; бифштекс конский; лангет конский; антрекот конский; ромштекс конский; зразы конские; конина духовая; **Мелкокусковые, бескостные:** бефстроганов конский; азу конское; поджарка конская; гуляш конский; **Из свинины: Крупнокусковые бескостные Категория А:** вырезка свиная; свинина от спинно-поясничной части; свинина от тазобедренной части; свинина от лопаточной части; **Категория В:** котлетное мясо свиное; **Порционные, бескостные Категория А:** эскалоп свиной; шницель свиной; свинина духовая; **Мелкокусковые, бескостные Категория А:** поджарка свиная; гуляш свиной; **Из баранины: Крупнокусковые, бескостные Категория А:** вырезка баранья; **Категория Б:** баранина от тазобедренной части; баранина от лопаточной части; **Порционные, бескостные Категория А:** эскалоп бараний; шницель бараний; **Мелкокусковые, бескостные: Категория Б:** баранина духовая; поджарка баранья; мясо для плова баранье; котлетное мясо баранье. **Полуфабрикаты по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1-10.**

Таблица 1

Наименование показателя (характеристика)	**Содержание характеристики и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов для детского питания из говядины**						
	Категория А				Категория Б	Категория В	
	Говяжья вырезка	Говядина от спинно-поясничной части	Говядина от тазобедренной части	Говядина от лопаточной части	Говядина от подлопаточной части	Говядина от грудной части	Котлетное мясо говяжье
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм						
Цвет, запах и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	18,0	18,0	17,0	17,0	16,0	13,0
Массовая доля жира, %, не более	3,0	6,0	6,0	6,0	6,0	10,0	15,0

Массовая доля фосфора, %, не более	0,25
pH, не более	6,1

Таблица 2

Наименование показателя (характеристика)	**Содержание характеристики и значение показателя для порционных бескостных полуфабрикатов для детского питания из говядины категории А**						
	Медальоны говяжьи	Бифштекс говяжий	Лангет говяжий	Антрекот говяжий	Ромштекс говяжий	Зразы говяжьи	Говядина духовая
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон*. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в порционных полуфабрикатах не удаляют						
Цвет, запах и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0						
Массовая доля жира, %, не более	3,0	3,0	3,0	6,0	6,0	6,0	6,0
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25						
pH, не более	6,1						
* Для лангета рекомендуется куски мясной мякоти нарезать в поперечном направлении к расположению мышечных волокон под углом 45°.							

Таблица 3

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики и значение показателя для мелкокусковых бескостных полуфабрикатов для детского питания из говядины категории А			
	Бефстроганов говяжий	Азу говяжье	Поджарка говяжья	Гуляш говяжий
Внешний вид	Куски мясной мякоти определенной массы и размера. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в мелкокусковых полуфабрикатах не удаляют			
Запах, цвет и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса			
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	18,0	18,0	17,0
Массовая доля жира, %, не более	6,0			

HACCP EXPERT

Массовая доля фосфора, %, не более	0,25
pH, не более	6,1

Таблица 4

Наименование показателя (характеристика)	**Содержание характеристики и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов для детского питания из конины**						
	Категория А				Категория Б	Категория В	
	Вырезка конская	Конина от спинно-поясничной части	Конина от тазобедренной части	Конина от лопаточной части	Конина от подлопаточной части	Конина от грудной части	Котлетное мясо конское
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм						
Цвет, запах и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	18,0	18,0	17,0	17,0	16,0	13,0
Массовая доля жира, %, не более	8,0	6,0	8,0	8,0	6,0	10,0	15,0
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25						
pH, не более	6,1						

Таблица 5

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики и значение показателя для порционных бескостных полуфабрикатов для детского питания из конины категории А						
	Медальоны конские	Бифштекс конский	Лангет конский	Антрекот конский	Ромштекс конский	Зразы конские	Конина духовая
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон*. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в порционных полуфабрикатах не удаляют						

HACCP EXPERT

Цвет, запах и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса
Массовая доля белка, %, не менее	18,0
Массовая доля жира, %, не более	8,0
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25
pH, не более	6,1
* Для лангета рекомендуется куски мясной мякоти нарезать в поперечном направлении к расположению мышечных волокон под углом 45°.	

Таблица 6

Наименование показателя (характеристика)	**Содержание характеристики и значение показателя для мелкокусковых бескостных полуфабрикатов для детского питания из конины категории А**			
	Бефстроганов конский	Азу конское	Поджарка конская	Гуляш конский
Внешний вид	Куски мясной мякоти определенной массы и размера. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в мелкокусковых полуфабрикатах не удаляют			
Запах, цвет и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса			
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	18,0	18,0	17,0
Массовая доля жира, %, не более	8,0			
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25			
pH, не более	6,1			

Таблица 7

Наименование показателя (характеристика)	**Содержание характеристики и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов для детского питания из свинины**				
	Категория А				Категория В
	Вырезка свиная	Свинина от спинно-поясничной части	Свинина от тазобедренной части	Свинина от лопаточной части	Котлетное мясо свиное
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм				

HACCP EXPERT

Цвет, запах и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса				
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	17,0	17,0	16,0	10,0
Массовая доля жира, %, не более	10,0	10,0	12,0	12,0	30,0
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25				
pH, не более	6,1				

Таблица 8

Наименование показателя (характеристика)	**Содержание характеристики и значение показателя для бескостных полуфабрикатов для детского питания из свинины категории А**				
	порционных			мелкокусковых	
	Эскалоп свиной	Шницель свиной	Свинина духовая	Поджарка свиная	Гуляш свиной
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в порционных полуфабрикатах не удаляют			Куски мясной мякоти определенной массы и размера. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в мелкокусковых полуфабрикатах не удаляют	
Запах, цвет и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса				
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	17,0	16,0	17,0	16,0
Массовая доля жира, %, не более	10,0	12,0	12,0	12,0	12,0
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25				
pH, не более	6,1				

Таблица 9

Наименование показателя (характеристика)	**Содержание характеристики и значение показателя для полуфабрикатов крупнокусковых бескостных для детского питания из баранины**		
	Категория А	Категория Б	
	Вырезка баранья	Баранина от тазобедренной части	Баранина от лопаточной части
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц.		

	Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм		
Цвет, запах и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса		
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	12,0	12,0
Массовая доля жира, %, не более	8,0	9,0	9,0
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25		
pH, не более	6,1		

Таблица 10

Наименование показателя (характеристика)	**Содержание характеристики и значение показателя для полуфабрикатов бескостных для детского питания из баранины**					
	порционных			мелкокусковых		
	Категория А		Категория Б			
	Эскалоп бараний	Шницель бараний	Баранина духовая	Поджарка баранья	Мясо для плова баранье	Котлетное мясо баранье
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в порционных полуфабрикатах не удаляют			Куски мясной мякоти определенной массы и размера. Поверхность незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань в мелкокусковых полуфабрикатах не удаляют		
Запах, цвет и консистенция	Характерные для доброкачественного мяса					
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	15,0	12,0	12,0	12,0	16,0
Массовая доля жира, %, не более	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0	12,0
Массовая доля фосфора, %, не более	0,25					
pH, не более	6,1					

Транспортирование и хранение: Полуфабрикаты для детского питания транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок **скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Полуфабрикаты перед отправкой их с предприятия-изготовителя должны иметь температуру в толще продукта:** охлажденные от 0 °С до 6 °С; подмороженные от минус

2 °С до минус 3 °С; замороженные не выше минус 10 °С. Срок годности полуфабрикатов устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов в соответствии с таблицей. Таблица **Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов**

Вид полуфабриката	**Способ упаковки**	**Температура хранения, °С**	**Срок годности полуфабриката, не более, сут**		
			охлажденного	**подмороженного**	**замороженного**
Крупнокусковые	Без применения вакуума	От 0 °С до 6 °С включ.	2	-	-
		От минус 1 °С до плюс 4 °С включ.	5	-	-
		От минус 2 °С до минус 4 °С	-	10	-
		Не выше минус 10 °С	-	-	30
		Не выше минус 18 °С	-	-	90
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 °С до 6 °С включ.	5	-	-
		От минус 1 °С до плюс 4 °С включ.	8	-	-
		От минус 2 °С до 0 °С	10	-	-
		От минус 2 °С до минус 4 °С	-	15	-
		Не выше 10 °С	-	-	60
		Не выше минус 18 °С	-	-	90
Порционные, мелкокусковые	Без применения вакуума	От 0 °С до 6 °С включ.	1	-	-
		От минус 2 °С до плюс 4 °С включ.	2	7	-
		Не выше минус 18 °С	-	-	30
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 °С до 2 °С включ.	5	-	-
		Не выше минус 18 °С	-	-	60

После вскрытия герметичной упаковки продукт следует хранить не более 24 ч при температуре от 0 °С до 6 °С в пределах срока годности. Срок годности полуфабрикатов, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, может устанавливать изготовитель при наличии необходимых условий производства и в соответствии с порядком, действующим в Российской Федерации, и МУК 4.2.1847.

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