«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 ИНСТРУКЦИ К ГОСТ НА СУБПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ



Соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТИ к ГОСТ НА СУБПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ

ТИ к ГОСТ 34122-2017 СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 3

ТИ к ГОСТ Р 54366-2011 БЛОКИ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 4

ТИ к ГОСТ 32244-2013 «СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ» 5

ТИ К ГОСТ 31799-2012 МЯСО И СУБПРОДУКТЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 6

ТИ К ГОСТ 31657-2012 СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ 7

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ НА СУБПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ

16 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34122-2017 СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

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 распространяется на субпродукты птицы для детского питания (далее субпродукты), предназначенные для реализации в розничной торговле и сети общественного питания, и промышленной переработки при изготовлении продуктов для детского питания. К субпродуктам для детского питания относят обработанные печень, сердце цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат.

В зависимости от температуры в любой точке измерения субпродукты по термическому состоянию подразделяют: на охлажденные с температурой от минус 1°С до плюс 4°С включительно; замороженные с температурой не выше минус 12°С.

По качеству обработки, органолептическим и физико-химическим показателям субпродукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и норма для**	
	печени	сердец
Внешний вид	Обработанная печень, состоящая из одной или двух долей, с гладкой поверхностью, чистая, без желчного пузыря, пятен от разлитой желчи и посторонних прирезей, с наличием незначительных остатков жировой и соединительной тканей	Обработанное сердце, без наружных кровеносных сосудов, сгустков крови, загрязнений, околосердечной сумки, с наличием околомышечного жира. Обработанное сердце может быть без верхушки аортального клапана
Цвет	От бурого до коричневато-красного цвета	От красного до темно-красного
Запах	Свойственный доброкачественным субпродуктам конкретного вида птицы, без постороннего запаха	
Консистенция	Упругая	
Массовая доля белка, %, не менее	18,0*	15,0*
Массовая доля жира, %, не более	10,0*	10,0*

Охлажденные субпродукты хранят при температуре от минус 1°С до плюс 4°С, замороженные при температуре не выше минус 12°С. Срок годности устанавливает изготовитель в зависимости от технологической оснащенности предприятия, современного оборудования, от применения новых упаковочных материалов, современных средств контроля и т.п., согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемые сроки годности субпродуктов птицы приведены в таблице 2. Таблица 2 Рекомендуемые сроки годности субпродуктов птицы

Субпродукты	**Температура в толще, °С**	**Срок годности, не более, при упаковке**	
		без применения	**с применением**
		вакуума и модифицированной атмосферы	
Охлажденные	От 0 до 4	1 сут	3 сут
	От минус 1 до плюс 1	2 сут	5 сут
Замороженные	От минус 12 до минус 18	1 мес	-
	От минус 18 и ниже	2 мес	-

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 54366-2011 БЛОКИ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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. Настоящая технологическая инструкция распространяется на блоки из мясных обработанных субпродуктов замороженные (далее - блоки), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и для промышленной переработки.

Блоки по форме и размерам должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя		**Характеристика блоков**
Тип блока	I	Форма усеченной четырехгранной пирамиды
	II, III	Форма прямоугольного параллелепипеда
Размер блока:		Длина ширина высота, мм:
I		370 370 150
II		370 370 75(95)
III		370 180 95
Примечания 1 В каждом блоке должны быть субпродукты одной группы и одного наименования. 2 Предельное отклонение блоков от установленных размеров - ±10 мм. 3 Допускаются другие размеры блоков массой не более 20 кг.		

Транспортирование и хранение

Упакованные блоки транспортируют при температуре не выше минус 12°С всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при наличии ветеринарного документа установленной формы. Хранение упакованных замороженных блоков осуществляют в соответствии с правилами по хранению субпродуктов.

Параметры воздуха в камере хранения и рекомендуемые сроки годности упакованных блоков приведены в таблице 3.

Таблица 3

Вид блоков	**Режим хранения**		**Рекомендуемый срок годности, мес, не более**
	Температура воздуха, °С	**Относительная влажность, %**	
Говяжьи, конские	-12	95-98	4
	-18		6
	-20		7
	-25		10
Свиные	-12	95-98	4
	-18		5
	-20		5
	-25		6
Бараньи, оленьи, верблюжьи	-12	95-98	4
	-18		6
	-20		7
	-25		8

ХАССР EXPERT

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32244-2013 «СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ»

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Дата актуализации текста – 06.10.2017 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 Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство мясных обработанных субпродуктов (далее субпродукты), предназначенных для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

АССОРТИМЕНТ: Мясокостные: головы говяжьи; головы конские; головы верблюжьи; головы оленьи; хвосты говяжьи; хвосты бараньи; хвосты конские; хвосты верблюжьи; хвосты оленьи; **Мякотные:** языки говяжьи; языки свиные; языки конские; языки верблюжьи; языки оленьи; языки бараньи; мозги говяжьи; мозги свиные; мозги конские; мозги верблюжьи; мозги оленьи; мозги бараньи; печень говяжья; печень свиная; печень конская; печень верблюжья; печень оленья; печень баранья; почки говяжьи; почки свиные; почки конские; почки верблюжьи; почки оленьи; почки бараньи; сердце говяжье, сердце свиное; сердце конское; сердце верблюжье; сердце оленье; сердце баранье; мясная обрезь говяжья; мясная обрезь свиная; мясная обрезь конская; мясная обрезь верблюжья; мясная обрезь оленья; мясная обрезь баранья; легкие говяжьи; легкие свиные; легкие конские; легкие верблюжьи; легкие оленьи; легкие бараньи; селезенки говяжьи; селезенки свиные; селезенки конские; селезенки верблюжьи; селезенки оленьи; селезенки бараньи; калтыки говяжьи; калтыки свиные; калтыки конские; калтыки верблюжьи; калтыки оленьи; калтыки бараньи; диафрагма говяжья; диафрагма свиная; диафрагма конская; диафрагма верблюжья; диафрагма оленья; диафрагма баранья; трахеи говяжьи; трахеи свиные; трахеи бараньи; трахеи конские; трахеи оленьи; трахеи верблюжьи; мясо пищевода говяжье; мясо пищевода свиное; мясо пищевода конское; мясо пищевода верблюжье; мясо пищевода оленье; мясо пищевода баранье; мясо голов говяжье; мясо голов свиное; мясо голов конское; мясо голов верблюжье; мясо голов оленье; мясо голов баранье; вымя крупного рогатого скота; молочные железы свиные; молочные железы конские; молочные железы верблюжьи; молочные железы оленьи; молочные железы бараньи; семенники говяжьи; семенники бараньи; **Шерстные:** головы свиные; головы бараньи; ноги свиные; ноги с путовым суставом говяжьи; ноги с путовым суставом конские; ноги с путовым суставом верблюжьи; уши говяжьи; уши конские; уши верблюжьи; уши оленьи; губы говяжьи; губы конские; губы верблюжьи; губы оленьи; хвосты свиные; шкурка свиная; межсосковая часть свиная; щековина свиная; **Слизистые** рубцы с сетками и сычуги говяжьи; рубцы с сетками бараньи; рубцы с сетками оленьи; рубцы с сетками верблюжьи; книжки говяжьи; книжки бараньи; книжки оленьи; желудки свиные; желудки конские. **Термины и определения щековина** (Нрк. баки): Шерстный пищевой субпродукт, полученный при обвалке свиной головы от уха вдоль шеи до глотки и от уха до челюсти, состоящий из жировой ткани с незначительными прирезями мышечной ткани, зачищенный от лимфатических узлов и слюнных желез, без остатков щетины и эпидермиса, имеющий вид треугольника. **Примечание** Допускается вырабатывать щековину без шкуры. **мясная обрезь:** Мякотный пищевой субпродукт в виде срезков мышечной, жировой, соединительной ткани, полученный при обработке туши или полутуши убойного животного и зачистке шкур. **мясо голов:** Мякотный пищевой субпродукт, полученный при обвалке головы убойного животного, включающий прилегающие ткани калтыка без заглоточных лимфоузлов, срезки мяса с языков, в том числе подъязычное мясо. **свиная шкурка:** Шерстный пищевой субпродукт в виде кусков свиных шкур, без остатков щетины и эпидермиса. **межсосковая часть:** Шерстный пищевой субпродукт в виде участка свиной шкуры и прилегающих тканей, покрывающих молочную железу и отделенных на расстоянии 2 см от линии сосков, без остатков щетины и эпидермиса. **Классификация** В зависимости от вида убойных животных субпродукты подразделяют на говяжьи, свиные, бараньи, конские, оленьи, верблюжьи. **Примечание** Требования к козьим субпродуктам приравнивают к бараньим; к субпродуктам буйволов и их помесей, а также яков к говяжьим; к субпродуктам ослов, мулов и лошаков к конским. **В зависимости от особенностей морфологического строения и способов обработки субпродукты подразделяют на:** мясокостные головы говяжьи, конские, верблюжьи, оленьи; хвосты говяжьи, бараньи, конские, верблюжьи, оленьи; мякотные языки, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенки, калтыки, диафрагма, трахеи говяжьи, свиные, бараньи, конские, оленьи,

HACCP EXPERT

верблюжьи; мясо пищевода, мясо голов говяжье, свиное, баранье, конское, верблюжье, оленье; вымя крупного рогатого скота и молочные железы других видов убойных животных; семенники говяжьи и бараньи; шерстные головы свиные и бараньи, ноги свиные, ноги с путовым суставом говяжьи, конские и верблюжьи; уши и губы говяжьи, конские, верблюжьи и оленьи; хвосты, шкурка, межсосковая часть, щековина свиные; слизистые рубцы с сетками и сычуги говяжьи, бараньи, оленьи и верблюжьи; книжки говяжьи, бараньи, оленьи; желудки свиные, конские. **По термическому состоянию субпродукты подразделяют на:** охлажденные подвергнутые охлаждению до температуры в любой точке измерения от минус 1°С до плюс 4°С; замороженные подвергнутые замораживанию до температуры в любой точке измерения не выше минус 8°С.

Транспортирование и хранение

Транспортирование Субпродукты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Хранение Условия хранения и рекомендуемые сроки годности субпродуктов приведены в таблице.

Таблица

Термическое состояние субпродуктов, способ упаковки	**Режимы хранения**		**Рекомендуемый срок годности, включая транспортирование, не более**
	Температура воздуха, °С	Относительная влажность, %, не менее	
Охлажденные субпродукты, упакованные без применения вакуума	От 0 до плюс 4	85-90	1 сут (в т.ч. на предприятии-изготовителе не более 8 ч)
	От минус 1 до 0	85-90	2 сут (в т.ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч)
Охлажденные субпродукты, упакованные под вакуумом	От минус 1 до плюс 1	85-90	3 сут
Замороженные субпродукты	Не выше минус 12	95-98	4 мес
	Не выше минус 18		6 мес
	Не выше минус 20		7 мес
	Не выше минус 25		10 мес

Транспортирование и хранение субпродуктов, отправляемых в районы крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

22 900 РУБ.	**ТИ К ГОСТ 31799-2012 МЯСО И СУБПРОДУКТЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие – 07 января 2013 г. Дата актуализации текста – 31 января 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 мяса жилованного и субпродуктов обработанных, замороженных в блоках [далее по тексту - мясо в блоках и субпродукты в блоках, продукция], предназначенных для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на продукты питания детей раннего возраста.

АССОРТИМЕНТ: Мясо в блоках и субпродукты в блоках классифицируются в зависимости от вида и состава используемого сырья, от формы и размера блока: В зависимости от вида и состава используемого сырья мясо в блоках и субпродукты в блоках подразделяют: на классы А и Б; группы 1-4; подгруппы: 1.1-1.4 для

HACCP EXPERT

группы 1; 2.1-2.3 для группы 2. **Класс А - мясо жилованное, замороженное в блоках, вырабатывают следующих наименований: группа 1 говядина:** подгруппа 1.1 массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0% включ., подгруппа 1.2 массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0% включ., подгруппа 1.3 —- массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20,0% включ,, подгруппа 1.4 телятина массовой долей жировой ткани не более 9,0% включ.; **группа 2 свинина:** подгруппа 2.1 массовой долей жировой ткани от 13,0% до 17,0% включ., подгруппа 2.2 массовой долей жировой ткани от 28,0% до 32,0% включ., подгруппа 2.3 массовой долей жировой ткани не более 50,0% включ.; **группа 3 конина:** массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0% включ.; **группа 4 баранина:** массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0% включ. ***Класс Б - субпродукты обработанные, замороженные в блоках, вырабатывают следующих наименований:*** **группа 1 говяжьи:** печень, язык, сердце; **группа 2 свиные:** печень, язык, сердце; **группа 3 конские:** печень, язык, сердце; **группа 4 бараньи:** печень, язык, сердце. ***В зависимости от формы и размера блока мясо в блоках и субпродукты в блоках подразделяют:*** на типы: а, б, в, г (п. 2.2, таблица 1). **Направления использования блоков** ***Замороженные блоки из мяса и субпродуктов направляют:*** в розничную торговлю и сеть общественного питания – блоки из субпродуктов (языки, печень, сердце); на промышленную переработку – блоки из жилованного мяса; на производство консервов – блоки из жилованного мяса.

Транспортирование и хранение Мясо в блоках и субпродукты в блоках транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. Мясо в блоках и субпродукты в блоках хранят при относительной влажности воздуха не менее 85% и температуре не выше минус 18 °С. Мясо в блоках и субпродукты в блоках хранят при относительной влажности воздуха не менее 85% и температуре не выше минус 18 °С.

Рекомендуемый срок годности и реализации мяса и субпродуктов в блоках при температуре минус (18±2) °С не более 6 мес. Хранят мясо в блоках и субпродукты в блоках на поддонах или штабелями на напольных решетках с прокладкой рядов деревянными рейками толщиной 50 мм через каждые 80-100 см высоты штабеля. Плотность укладки блоков в 1 м^3 грузового объема должна составлять, кг: 800 - для блоков, не упакованных в транспортную тару; 600 - для блоков, упакованных в транспортную тару. При складировании блоков в штабеля необходимо учитывать максимально допустимую нагрузку на перекрытия многоэтажных холодильников.

18 000 РУБ.	**ТИ К ГОСТ 31657-2012 СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ**

Дата введения в действие – 01.07.2013 год Дата актуализации текста – 15.04.2024 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 производство субпродуктов птицы пищевых, полученных при убое сельскохозяйственной птицы, а также в результате потрошения тушек птицы и технологической обработки внутренних органов, предназначенных для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки для изготовления продуктов питания [далее по тексту субпродукты]. Субпродукты должны соответствовать требованиям ГОСТ 31657 и вырабатываться по настоящей технологической инструкции с соблюдением действующих санитарных и ветеринарных норм и правил, требований Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011), Технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», (далее – ТР ЕАЭС 051/2021). Технологическая инструкция не распространяется на производство субпродуктов с добавленными ингредиентами, включая воду, а также на печень, полученную от гусей и уток специального откорма. Технологическая инструкция устанавливает порядок проведения технологических процессов и операций обработки субпродуктов птицы, контроля производства, обеспечивающие качество и безопасность продукции и отвечающих требованиям ГОСТ 31657.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты птицы, обработанные в зависимости от вида и возраста птицы, выпускают следующих видов и наименований: **Субпродукты сухопутной птицы [кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, цесарок, цесарят]: Вид – субпродукты куриные:** печень куриная; сердце куриное; мышечные желудки куриные; шея куриная; ноги куриные; головы куриные; гребни куриные. **Вид – субпродукты цыплят-бройлеров [цыплят]:** печень цыплят-бройлеров [цыплят]; сердце цыплят-бройлеров [цыплят]; мышечные желудки цыплят-бройлеров [цыплят]; шея цыплят-бройлеров [цыплят]; ноги цыплят-бройлеров [цыплят]; головы цыплят-бройлеров [цыплят]; гребни цыплят-бройлеров [цыплят]. **Вид – субпродукты индейки:** печень индейки; сердце индейки; мышечные желудки индейки; шея индейки; ноги индейки; головы индейки; гребни индейки. **Вид – субпродукты индюшат:** печень индюшат; сердце индюшат; мышечные желудки индюшат; шея индюшат; ноги индюшат; головы индюшат; гребни индюшат. **Вид – субпродукты цесарок:** печень цесарок; сердце цесарок; мышечные желудки цесарок; шея цесарок; ноги цесарок; головы цесарок; гребни цесарок. **Вид – субпродукты цесарят:** печень цесарят; сердце цесарят; мышечные желудки цесарят; шея цесарят; ноги цесарят; головы цесарят; гребни цесарят. **Субпродукты водоплавающей птицы [уток, утят, гусей, гусят]: Вид – субпродукты уток:** печень уток; сердце уток; мышечные желудки уток; шея уток; ноги уток; головы уток. **Вид – субпродукты утят:** печень утят; сердце утят; мышечные желудки утят; шея утят; ноги утят; головы утят. **Вид – субпродукты гусей:** печень гусей; сердце гусей; мышечные желудки гусей; шея гусей; ноги гусей; головы гусей. **Вид – субпродукты гусят:** печень гусят; сердце гусят; мышечные желудки гусят; шея гусят; ноги гусят; головы гусят. **Субпродукты птицы пищевые, обработанные выпускают:** охлажденные [замороженные] весовые или фасованные в потребительской таре; замороженные в полиблоках, блоках. быстрозамороженные; глубокозамороженные. **Транспортирование и хранение** Субпродукты птицы транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 (статья 17) и ТР ЕАЭС 051/2021 (раздел X, п. 87, п. 95), в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции). Транспортные средства, предназначенные для перевозки (транспортирования) субпродуктов птицы, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим. Перевозка субпродуктов птицы навалом без использования транспортной и (или) потребительской упаковки не допускается. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. В процессе хранения, перевозки и реализации не допускается размораживание замороженных субпродуктов птицы. Повышение температуры воздуха в холодильных камерах в процессе хранения во время загрузки или выгрузки субпродуктов птицы допускается не более чем на 5 ºС, колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2 ºС. Не допускается хранение охлажденной и замороженной продукции в неохлаждаемых помещениях до погрузки в транспортное средство и (или) контейнер. Реализацию субпродуктов птицы осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции. При реализации температура субпродуктов птицы в любой точке измерения не должна превышать температуру хранения, установленную изготовителем. Срок годности субпродуктов птицы, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции, обосновывает и устанавливает изготовитель в зависимости от технической оснащенности предприятия, от упаковочных материалов, современных средств контроля и других факторов, влияющих на срок годности субпродуктов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных субпродуктов с даты выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: от 0°С до плюс 2°С включительно не более 2 суток; от минус 1°С до плюс 1°С включительно не более 4 суток; от 0°С до плюс 4°С включительно в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженных [быстрозамороженных, глубокозамороженных] субпродуктов птицы** с даты выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта: не выше минус 12°С не более 2 месяцев; не выше минус 18°С

не более 6 месяцев соответственно. После вскрытия герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности субпродуктов птицы при температуре от минус 1°С до плюс 4 °С не более 12 часов в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности субпродуктов 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, субпродукты 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. Транспортирование и хранение субпродуктов птицы, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по ГОСТ 15846.

Реквизиты:

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

Наименование организации:

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНН организации: 6827033733

Номер счёта: 40702810761000008841

Дата открытия счёта: 07.04.2022

Наименование банка: Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

Корреспондентский счёт: 30101810800000000649

БИК: 046850649

Реквизиты компании:

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область

НАССР EXPERT