

ТУ 9214-217-37676459-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕННЫЕ

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)
опубликовано 04.12.2012

Стоимость:
10000 руб.

Дата введения в действие — 2014 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Ассортимент продукции:

Полуфабрикаты рубленые формованные:

- котлеты куриные;
- биточки куриные;
- котлеты из индейки;
- биточки из индейки;
- шницель из индейки;
- котлеты из утки;
- котлеты куриные по-домашнему;
- котлеты из утки по-домашнему;
- котлеты из индейки по-домашнему;
- биточки куриные по-домашнему;
- котлеты куриные с грибами;
- биточки куриные с грибами;
- котлеты из индейки с грибами;
- биточки из индейки с грибами;
- котлеты куриные с зеленью;
- биточки куриные с зеленью;
- котлеты из индейки с зеленью;
- биточки из индейки с зеленью;
- голубцы ленивые из курицы;
- голубцы ленивые из индейки;
- голубцы ленивые из мяса птицы
- тефтели куриные;
- тефтели из индейки;
- тефтели из мяса птицы;
- котлета из птицы Спутник;
- котлета из птицы Нежная;
- котлета куриная Оригинальная;
- крокеты куриные;
- крокеты из мяса птицы;

- нагетсы из курицы;
- сигаретки куриные;
- палочки куриные;
- палочки из индейки;
- кнели куриные;
- кнели из индейки;
- кнели из мяса птицы;
- фрикадельки куриные;
- люля-кебаб из индейки;
- люля-кебаб из курицы;
- люля-кебаб из птицы;
- зразы куриные с грибами;
- зразы из индейки с грибами;
- зразы куриные с луком и яйцом;
- зразы из индейки с луком и яйцом;
- зразы куриные с морковью и луком;
- зразы из индейки с морковью и луком;
- зразы куриные с сыром;
- зразы из индейки с сыром;
- зразы куриные с сыром и зеленью;
- зразы из индейки с сыром и зеленью;
- зразы куриные со свеклой и грецким орехом;
- зразы из индейки со свеклой и грецким орехом;
- зразы куриные с черносливом;
- зразы из индейки с черносливом;
- зразы куриные с черносливом и грецким орехом;
- зразы из индейки с черносливом и грецким орехом;
- зразы куриные с корейской морковью;
- зразы из индейки с корейской морковью;

Полуфабрикаты рубленые в оболочке:

- колбаски куриные;
- колбаски из индейки;
- колбаски из мяса птицы;
- колбаски из птицы Сибирские;
- купаты куриные;
- купаты из индейки;
- колбаски из птицы для гриля;

Полуфабрикаты рубленые неформованные:

- фарш из мяса птицы «Деликатесный»;
- фарш из мяса птицы «Классический»;
- фарш из мяса птицы «Деревенский»;
- фарш из мяса птицы «Оригинальный»;

- фарш из курицы
- фарш из индейки
- фарши из утки «Липецкий»;
- фарш гусиный «Елецкий»;
- фарш из мяса птицы «Моршанский»;
- фарш из мяса индейки механической обвалки «Тамбовский»;
- фарш из мяса индейки механической обвалки «Тулиновский»;
- фарш из мяса индейки механической обвалки с приправами;
- фарш из мяса индейки механической обвалки «Крестьянский»;
- фарш из мяса курицы котлетный;
- фарш из мяса индейки котлетный;
- фарш из мяса утки котлетный;
- фарш гусиный «Особый»;
- фарш гусиный с курицей;
- фарш гусиный с индейкой;
- фарш гусиный с говядиной;
- фарш из утки с курицей;
- фарш из утки с индейкой;
- фарш из утки с говядиной;
- фарш из мяса птицы «Ассорти»;
- фарш из мяса птицы «Изобилие»;
- фарш из курицы со свининой;
- фарш из курицы с говядиной;
- фарш из утки «Казанский»;
- фарш из утки «Нежный»;
- фарш гусиный «Княжеский»;
- фарш гусиный «Купеческий»;
- фарш из мяса птицы «Ассорти экстра»;
- фарши из мяса птицы «Оригинальный экстра»;
- фарш механической обвалки из утки и гуся;
- фарш утиный механической обвалки;
- фарш утиный ручной обвалки.

Предприятие-

изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять именованные собственными фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С:

- герметично упакованной, в том числе с применением вакуума — не более 90 суток;
- негерметично упакованной и весовой — не более 30 суток.

Сроки годности охлажденной продукции при температуре 2-6°С:

- фарши — не более 12 часов;

— остальная продукция — не более 18 часов.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, герметично упакованной, в том числе под вакуумом, при температуре не выше минус 18°С — не более 120 суток.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при температуре 0-2°С — не более:

для полуфабрикатов рубленых формованных – не более 5 суток

для полуфабрикатов рубленых в оболочке – не более 6 суток

для полуфабрикатов рубленых неформованных – не более 5 суток.

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

При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

В стоимость пакета Технического условия входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления по всему ассортименту ТУ);
3. Каталожный лист, свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ;
4. Экспертное заключение к ТУ на соответствие санитарным нормам и правилам.

Документ перешивается, заверяется разработчиком (НПЦ «Агропищепром»), на титульном листе прописывается наименование Производителя (покупателя). Право на производство продукции по ТУ передаётся на основании двустороннего договора. Этого пакета документов достаточно для декларирования или добровольной сертификации.