

ТУ 9214-236-37676459-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С ФАРШАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)
опубликовано 21.03.2013

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:

- пельмени с курицей;
- пельмени с курицей (чучвара);
- пельмени с курицей Пастушьи;
- пельмени с курицей Малышок;
- пельмени с курицей Домашние;
- пельмени с курицей Аппетитные;
- пельмени с курицей Пикантные;
- пельмени с курицей Деликатесные;
- пельмени с курицей Великан;
- пельмени с курицей и грибами;
- пельмени с курицей и капустой;
- пельмени с курицей, капустой и грибами;
- пельмени с курицей и сыром;
- пельмени с курицей и гречкой;
- пельмени с курицей и горохом;
- пельмени с куриной печенью;
- пельмени с курицей и потрошками;
- пельмени с курицей и сердечками;
- пельмени с куриными потрошками;
- пельмени с куриными сердечками;
- пельмени с индейкой;
- пельмени с уткой;
- пельмени с мясом гуся;
- пельмени с мясом птицы;
- пельмени с гусиной печенью;
- пельмени с утиной печенью;
- равиоли с индейкой;
- равиоли с курицей;
- равиоли с курицей и сыром;

- равиоли с курицей и гречкой;
- равиоли с курицей и горохом;
- равиоли с мясом птицы и зеленью;
- равиоли с мясом птицы и грецким орехом;
- хинкали с курицей;
- хинкали с индейкой;
- манты с курицей;
- манты с курицей Восточные;
- манты с индейкой;
- чебуреки с курицей;
- чебуреки с индейкой;
- самса с курицей;
- самса с курицей и картофелем;
- равиоли с курицей.

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

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

- герметично упакованной – не более 90 суток;
- негерметично упакованной и весовой – не более 30 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.

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции при температуре не выше минус 18°C – не более 120 суток.

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.

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. Каталогный 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.