

ТУ 9214-353-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)
опубликовано 22.04.2015

15000 руб.

Дата введения в действие — 2015 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящие технические условия распространяются на рубленые и кусковые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты панированные и не панированные изготовленные из мяса свинины, говядины, баранины, козлятины, конины, оленины, лося, кролика (далее по тексту — полуфабрикаты) с добавлением или без добавления мяса птицы, соевого белка, круп, овощей, фруктов, молока (сливок), сыра, грибов, орехов, масла (растительного, животного происхождения), томат-пасты, муки, крахмала, зелени, пищевых и вкусовых добавок, предназначенные для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания, для приготовления различных блюд и закусок».

Продукция выпускается в дефростированном виде, на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.

Продукция готова к употреблению после термической обработки.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса. Ассортимент продукции охлажденной или замороженной в зависимости используемого сырья, технологической обработки полуфабрикаты вырабатывают следующих видов, подвидов и наименований:

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из говядины (телятины).

Категория А:

- блочное мясо. Спинно-поясничная часть;
- блочное мясо. Тазобедренная часть;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Грудинка;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;
- блочное мясо. Покромка;
- вырезка;
- спинно-поясничная часть;
- спинно-поясничная часть на кости;

- длиннейшая мышца спины;
 - тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);
 - лопаточная часть;
 - подлопаточная часть;
 - грудинка;
 - грудинка говяжья на кости;
 - покромка;
 - котлетное мясо;
 - ростбиф (говядина или телятина для жарки);
 - говядина (телятина) для тушения;
 - говядина (телятина) для варки;
 - филей говядины (телятины) на кости;
 - филей говядины (телятины) без кости;
 - говядина (телятина) односортовая;
 - окорок говяжий на кости;
 - лопатка говяжья на кости;
 - шея говяжья на кости;
- сортовой разруб говядины:

1 сорт:

- тазобедренный (оковалок, огузок, кострец);
- поясничный (антрекот);
- спинной;
- лопаточный (лопатка, предплечный край);
- грудинная часть;

2 сорт:

- шейный;
- пашина;

3 сорт:

- зарез;
- голяшка передняя;
- голяшка задняя.

Категория В:

- грудинка на кости.

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые

Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из конины.

Категория А:

- блочное мясо. Спинно-поясничная часть;
- блочное мясо. Тазобедренная часть;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Грудинка;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;

- блочное мясо. Покромка;
 - вырезка;
 - спинно-поясничная часть;
 - длиннейшая мышца спины;
 - тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);
 - лопаточная часть;
 - подлопаточная часть;
 - грудинка;
 - покромка;
 - котлетное мясо;
 - ростбиф (конина для жарки);
 - конина для тушения;
 - конина для варки;
 - филей конский на кости;
 - конина односортная;
- сортовой разруб конины:

1 сорт:

- тазобедренный (оковалок, огузок, кострец);
- поясничный (антрекот);
- спинной;
- лопаточный (лопатка, предплечный край);
- грудинная часть;

2 сорт:

- шейный;
- пашина;

3 сорт:

- зарез;
- голяшка передняя;
- голяшка задняя.

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид — бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из свинины.

Категория А:

- вырезка;
 - окорок свиной без кости (филей);
 - карбонат;
- сортовой разруб свинины:

1 сорт:

- поясничная часть с пашиной.

Категория Б:

- блочное мясо. Тазобедренная часть;
- блочное мясо. Лопаточная часть;

- блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть;
- блочное мясо. Окорок;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;
- блочное мясо. Шея;
- блочное мясо. Щековина;
- блочное мясо. Свиная обрезь;
- корейка;
- тазобедренная часть;
- лопаточная часть;
- шейно-подлопаточная часть;
- свинина для жарки;
- окорок свиной на кости;
- окорок свиной на кости в шкурке;
- лопатка свиная на кости в шкурке;
- корейка свиная на кости в шкурке;
- грудинка свиная на кости в шкурке;
- рулет из шеи свиной с чесноком;
- поросята молочные (четвертины);
- свиная обрезь;
- щековина (баки);
- шея;
- шея свиная на кости в шкурке;
- подлопаточная часть;
- свинина односортная мясная;
- рулька свиная;
- блочное мясо. Окорок при шприцевании 15%;

сортовой разруб свинины:

1 сорт:

- лопаточная часть;
- спинная (корейка);
- окорок;

2 сорт:

- рулька (предплечье);
- голяшка.

Категория В:

- блочное мясо. Корейка;
- котлетное мясо;

сортовой разруб свинины:

1 сорт:

- грудинка;
- свинина односортная жирная;

Блочное мясо при шприцевании 15%:

- блочное мясо. Корейка;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Шея;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;

Блочное мясо при шприцевании 20%:

- блочное мясо. Окорок;
- блочное мясо. Корейка;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Шея;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;

Блочное мясо при шприцевании 25%:

- блочное мясо. Окорок;
- блочное мясо. Корейка;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Шея;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;

Блочное мясо при шприцевании 30%:

- блочное мясо. Окорок;
- блочное мясо. Корейка;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Шея;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;
- рулька свиная.

Категория Г:

- блочное мясо. Грудинка;
- блочное мясо. Свинина жирная;
- грудинка;
- свинина жирная.

Категория Д:

- сало-шпик;
- блочное мясо. Шкурка свиная;
- блочное мясо. Грудинка при шприцевании 15%;
- шкурка свиная;
- кость пищевая.

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид — бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты)

Баранина.

Категория А:

- тазобедренная часть;
- котлетное мясо;
- жиго (баранина для жарки);

- баранье седло для запекания;
- филей бараний на кости;
- окорок бараний с костью;
- баранина (шея) на кости;
- лопатка баранья;
- рулет из шеи бараньей маринованный.

Баранина, свинина, говядина (оленина), конина:

Категория А:

- вырезка: из говядины (оленины), из свинины, из конины, из баранины;
- филей: из говядины (оленины), из свинины, из конины, из баранины;
- шейка: говяжья (оленья), конская;
- грудинка конская;
- окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой) из говядины (оленины), из конины, из баранины;
- лопатка: говяжья, (оленья), баранья, конская;
- мясо для запекания и гриля;
- жаркое шпигованное из свинины, из говядины.

Категория Б:

- грудинка говяжья (оленья), баранья;
- окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой): из говядины (оленины), из свинины;
- лопатка свиная бескостная;

Категория В:

- шейка свиная бескостная;

Категория Г:

- грудинка свиная;

Категория Д:

- шпик хребтовый;
- шпик боковой.

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид — бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты)

Мясо фасованное.

Категория А

- говядина: тазобедренная часть, поясничная часть, спинная часть, лопаточная часть, плечевая часть, грудная часть, шейная часть, зарез, голяшка, рулька;
- баранина: тазобедренная часть, лопаточная часть, грудная часть;
- оленина: тазобедренная часть, спинная часть, поясничная часть;
- конина: тазобедренная часть, поясничная часть, спинная часть, лопаточная часть, плечевая часть, грудная часть, шейная часть.

Категория Б

- свинина: окорок обрезной, шейно-лопаточная часть обрезная;

— баранина: спинная часть, шейная часть.

Категория В

— свинина: корейка обрезная, рулька, голяшка.

Категория Г

— свинина: грудинка необрезная

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид — кусковые.

Подвид – полуфабрикаты порционные

Категория А

Говядина (оленина):

— бифштекс;

— лангет;

— антрекот;

— говядина (духовая);

— говядина гриль;

Конина:

— бифштекс;

— филе;

— лангет;

— антрекот;

— котлета отбивная из конины.

Баранина:

— баранина (козлятина) духовая;

— котлета натуральная из баранины (козлятины);

— баранина гриль;

— баранина Барбекю;

Категория Б

Свинина:

— шашлык «Георгиевский» маринованный (барбекю) в уксусе;

— свинина духовая;

— котлета натуральная из свинины;

— эскалоп;

— свинина гриль;

Баранина:

— антрекот бараний маринованный;

Категория В

— корейка на ребрышках свиная маринованная;

— антрекот свиной маринованный.

Категория Д

Свинина:

— ребра свиные для гриля в специях;

— ребра свиные;

- ребрышки свиные маринованные;
- ребра свиные маринованные (барбекю) «Георгиевские»;
- ребра свиные маринованные в уксусе (барбекю) «Георгиевские»;
- шашлык из свиной корейки в маринаде на ребрышках.

Категория Г

Говядина:

- ребра говяжьи;

Свинина:

- ребра свиные;

Конина:

- ребра из конины;

Баранина:

- ребра бараньи;
- ребра бараньи для гриля в специях;
- ребра бараньи маринованные;
- ребра бараньи острые для жарки;
- ребра бараньи пряные для жарки;
- ребрышки бараньи маринованные.

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые из конины.

Категория А:

- гуляш;
- азу;
- конина для шашлыка;
- поджарка.

Категория Б:

- шашлык из конины маринованный со специями;
- шашлык из конины маринованный в уксусе;
- шашлык из конины маринованный в майонезе;
- шашлык из конины;
- шашлык из конины в кетчупе.

Категория В:

- рагу из конины.

Категория Г

- суповой набор из конины.

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид – мясокостные мелкокусковые.

Подвид – мелкокусковые из свинины.

Категория А:

- бефстроганов.

Категория Б:

- поджарка из свинины;
- свинина для шашлыка;
- гуляш из свинины;
- свинина для плова;
- набор для холодца.

Категория В:

- шашлык из свинины маринованный в уксусе;
- шашлык из свинины маринованный в томатах со специями;
- шашлык из свинины в соевом соусе;
- шашлык из свинины в вине и специях;
- шашлык из свинины в майонезе.
- шашлык из свинины;
- шашлык из свинины (шейная и лопаточная часть);
- шашлык из свинины (окорок);
- шашлык из свинины (корейка);-
- шашлык из свинины (шейная вырезка);
- шашлык из свинины в кетчупе;
- шашлык из свиной окорока в маринаде.
- шашлык «Георгиевский» из свиной корейки на ребрышке в маринаде;
- шашлык «Георгиевский» из свиной корейки на ребрышке маринованный в уксусе;
- шашлык «Георгиевский» из свиной корейки маринованный в гранатовом соке.

Категория Д:

- рагу из свинины;
- набор: для борща, для шурпы;

Категория Г:

- рагу из свинины;
- суповой набор из свинины.
- набор для бульона свиной.

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид – бескостные мелкокусковые;

Категория А

Из свинины:

- бефстроганов;
- отбивная из свинины;
- отбивная для гриля «Фантазия»
- бифштекс;
- бифштекс городской;
- бифштекс молодежный;
- бифштекс новый;
- бифштекс «Лакомство пастора»;
- бифштекс с миндалем;
- бифштекс по-гречески;

- шашлык из свинины Классический;
- шашлык из свинины Пикантный;
- шашлык из свинины Кавказский;
- шашлык «Георгиевский» маринованный в уксусе;
- шашлык «Георгиевский» маринованный в гранатовом соке»;
- шашлык «Георгиевский» маринованный;
- шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в уксусе;
- шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный;
- шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в гранатовом соке;

Говядина (телятина):

- бефстроганов (говядина, телятина);
- поджарка из говядины (телятины);
- азу из говядины (телятины);
- гуляш из говядины (телятины);
- бифштекс из говядины (телятины)
- гуляш говядина (2)
- отбивная (из свинины, из говядины);
- отбивная для гриля «Фантазия» (из свинины, из говядины, из оленины, из лосятины).
- лангет;
- антрекот;
- шницель (из свинины, из говядины, из оленины, из лосятины)

Категория Б

Из свинины:

- лангет;
- антрекот;
- поджарка из свинины;
- свинина для шашлыка;
- гуляш из свинины;
- свинина для плова.
- шашлык из свиной корейки в маринаде.

Из говядины (телятины):

- шашлык из говядины (телятины) маринованный в уксусе;
- шашлык из говядины (телятины) маринованный в томатах со специями;
- шашлык из говядины (телятины) в соевом соусе;
- шашлык из говядины (телятины) в вине и специях;
- шашлык из говядины (телятины) в майонезе.
- шашлык из говядины (телятины) маринованный в уксусе;
- шашлык из говядины (телятины) маринованный в томатах со специями;
- шашлык из говядины (телятины) в соевом соусе;
- шашлык из говядины (телятины) в вине и специях;
- шашлык из говядины (телятины) в майонезе;

- шницель пряный из свинины, из говядины, из оленины (лосятины);
- шашлык из говядины (телятины);
- шашлык из говядины (телятины) в кетчупе;
- шейка баранья;
- грудинка говяжья (оленья)

Категория В

Из свинины:

Категория В:

- шашлык свиной;
- шашлык по-домашнему;
- шашлык из свинины маринованный в уксусе;
- шашлык из свинины маринованный в томатах со специями;
- шашлык из свинины в соевом соусе;
- шашлык из свинины в вине и специях;
- шашлык из свинины в майонезе;
- шашлык свиной;
- шашлык по-домашнему;
- гуляш из свинины;
- поджарка из свинины;
- жаркое шпигованное;
- шейка свиная;
- шпик: хребтовый и боковой;
- мясо для запекания и гриля.

Из говядины (телятины):

- рагу из говядины (телятины);
- мясо для запекания и гриля;
- жаркое шпигованное;

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид – бескостные мелкокусковые;

Категория Б

- шницель пряный из свинины, из говядины, из оленины (лосятины)

Категория В

Бифштекс:

- бифштекс;
- бифштекс городской;
- бифштекс говяжий;
- бифштекс молодежный;
- бифштекс новый;
- бифштекс «Лакомство пастора»;
- бифштекс с миндалем;
- бифштекс по-гречески.

Шницель:

- шницель говяжий;
- шницель по-киевски;
- шницель по-венски;
- шницель софи;
- шницель бородинский;
- шницель деревенский;
- шницель крестьянский;
- шницель казанский;
- шницель слободской;
- шницель посольский;
- шницель пряный;
- шницель «Любительский», вариант 2;

Гуляш:

- гуляш из говядины;
- гуляш из свинины;

Поджарка:

- поджарка из свинины;
- поджарка из баранины.

Категория Г:

- набор для бульона.
- суповой набор из конины.

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые из баранины.

Категория А:

- бефстроганов;
- баранина (козлятина) для шашлыка;
- набор для харчо из баранины;
- баранина для плова.

Категория Б:

- шашлык из баранины маринованный в уксусе;
- шашлык из баранины маринованный в томатах со специями;
- шашлык из баранины маринованный в томатном соусе;
- шашлык из баранины маринованный в горчице.
- шашлык из баранины;
- шашлык из баранины в кетчупе.

Категория В:

- шашлык из баранины в майонезе.

Категория Г:

- рагу из баранины (козлятины);
- набор для бульона бараний.

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид — кусковые.

Подвид — порционные панированные из говядины.

Категория А:

— ромштекс;

— ромштекс в цветной панировке.

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид — кусковые.

Подвид — порционные панированные из свинины

Категория Б:

— шницель натуральный из свинины.

Категория В:

— котлета отбивная из свинины.

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид — кусковые.

Подвид — полуфабрикаты порционные панированные из баранины

Категория Б:

— котлета отбивная из баранины.

Полуфабрикаты мясные рубленые:

Категория А

— зразы с ветчиной;

— фарш «Особый» (говяжий, олений лосиный, любительский);

— фарш конский;

Категория Б

— мясные фрикадельки;

— мясные тефтели;

— зразы с сыром;

— зразы с яйцом;

— биточки сочные;

— биточки острые;

— биточки домашние;

— люля-кебаб мясной экзотический;

— фарш «Особый» нежный;

— фарш говяжий, бараний, домашний, олений (лосиный)

Категория В

— зразы с грибами;

— фарш «Особый» свиной;

— фарш свиной.

Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые:

Категория Г

— фарш «Особый» старомосковский;

— фарш «Особый» котлетный;

— «ёжики»;

— люля-кебаб мясосо­дер­жа­щий по — восточному;

Полуфабрикаты мясные рубленые формованные:

Категория А

— бифштекс: мясной говяжий;

— фарш мясной: говяжий, фермерский, столичный, восточный

Категория Б

— бифштекс: мясной «Молодежный»; мясной «Городской»; мясной с миндалем, мясной по-гречески;

— фрикадельки мясные останкинские;

— люля-кебаб мясной оригинальный;

— фарш мясной для пельменей;

— колбаски маленькие мясные: кебабчета, чевашици;

Категория В

— котлеты мясные «Татарские»;

— котлеты мясные «Мусульманские»;

— котлеты мясные «Киевские»;

— котлеты мясные «Домашние»

— котлеты мясные «Полтавские»;

— котлеты мясные «Охотничьи»;

— котлеты мясные «Деревенские»

— котлеты мясные «Славянские»;

— котлеты мясные «Дачные»;

— котлеты мясная «Гордон-блю»;

— котлеты мясные «Приятные»

— зразы по — селянски: мясные с грибами, мясосо­дер­жа­щие с сыром, мясные с луком и яйцами, мясные с зеленью, мясосо­дер­жа­щие с капустой, мясные с фасолью и орехами, мясосо­дер­жа­щие с морковью и орехами;

— бифштекс: мясной «Новый», мясной «Лакомство пастора»;

— шницель: мясосо­дер­жа­щий говяжий, мясной по-киевски, мясосо­дер­жа­щий по-венски, мясной софи;

— котлеты мясные;

— колбаски Берлинские;

— колбаски Деревенские;

— колбаски Лионские;

— колбаски Провансальские;

— колбаски Сицилийские;

— колбаски из оленины;

— колбаски Баварские;

— биточки мясные: по-домашнему, загородные;

— фрикадельки мясные: киевские, деревенские, бабушкины, любительские, праздничные, по-румынски, по-русски;

— ёжики мясные нежные;

- люля-кебаб мясной говяжий;
- фарш мясной для котлет, для пельменей, для бифштексов;
- колбаски маленькие мясные: балканские, походные;
- рулет из фарша мясной: семейный, столичный, с луком, эlegant, северный;
- изделия из фарша мясные: «лягушка по-швабски», палочки из фарша, «Ложный заяц»

Полуфабрикаты мясосодеpжащие рубленые формованные:

Категория В

- котлеты мясосодеpжащие «Московские»;
- котлеты мясосодеpжащие «Крестьянские»;
- котлеты мясосодеpжащие «По-домашнему»;
- фарш из говядины с мясом птицы;
- фарш из свинины с мясом птицы;

Категория Г

- котлеты мясные «Пикник»;
- котлеты мясосодеpжащие «Старорусские»;
- котлеты мясные «Столовые»;
- котлеты мясные «Аппетитные»;
- котлеты мясосодеpжащие;
- шницель мясной «Бородинский»;
- шницель мясной: «Деревенский», «Казанский», «Слободской»;
- шницель мясосодеpжащий: «Крестьянский», «Посольский»;
- биточки мясосодеpжащие с сыром «Восторг»;
- фрикадельки мясные по-итальянски;
- ёжики мясные: вкусные, закусовые, волшебные;
- люля-кебаб мясосодеpжащий южный;
- голубцы мясосодеpжащие: сельские, домашние;

Категория Д

- голубцы мясосодеpжащие деревенские;

Полуфабрикаты мясные в оболочке

Категория Б

- колбаски для жарки (купаты): «Домашние», «Сергеевские», «Южные», с сыром, любительские с сыром, «Аппетитные», купаты по-домашнему, охотничьи колбаски для жарки;
- колбаски «Нюрнбергские», вариант 2;
- колбаски «Бургерские»;
- колбаски для гриля «Мюнхенские»;

Категория В

- колбаски для жарки, вариант 1;
- колбаски для жарки, вариант 2;
- колбаски для жарки, вариант 3;
- купаты «Деликатесные»;

Полуфабрикаты мясосодержащие в оболочке

Категория Г

- купаты с курицей.
- колбаски для гриля «Шашлычные»;

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные.

Категория А:

- фарш говяжий натуральный.

Категория Б:

- фарш для бифштексов;
- фарш домашний;
- фарш свиной натуральный;
- фарш Новосибирский.

Категория В:

- фарш для котлет и биточков;
- фарш особый;
- фарш Уральский.

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные панированные, не панированные.

Категория Б:

- бифштекс рубленый;
- котлеты Полтавские;
- котлеты по-итальянски;
- колбаски Баварские;
- колбаски Тирольские;
- колбаски-гриль натуральные;
- люля-кебаб;
- фрикадельки для мясного супа;
- фрикадельки для куриного супа.

Категория В:

- бифштекс Адмиралтейский;
- бифштекс Ермак;
- колбаски Барбекю;
- колбаски Нюрнбергские;
- колбаски Украинские;
- котлеты Семейные;
- котлеты Московские;
- котлеты натуральные рубленые со сладким перцем;
- котлеты натуральные рубленые;
- котлеты Пикантные с паприкой;

- котлеты с грибами;
- котлеты с луком;
- котлеты с чесноком;
- котлеты, биточки, шницели Домашние;
- котлеты, биточки, шницели в панировке из специй;
- купаты;
- люля-кебаб (2 вариант);
- люля «Экстра»;
- ромштекс Аристократ;
- ромштекс Люкс;
- рулетики мясные с грибами и луком;
- рулетики мясные с сыром;
- шницель натуральный рубленый.
- шницель «Экстра»;
- гамбургер «Олимпия»;
- гамбургер «Классический»;

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.

Категория Г:

- колбаски Домашние;
- колбаски Мюнхенские;
- котлеты Аппетитные;
- шницель печеночный.

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные

Категория В:

- фарш для тефтелей с рисом.

Категория Г:

- фарш Городской.

Группа — мясосодержащие полуфабрикаты.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные панированные, не панированные, в оболочке

Категория Б:

- колбаски бистро для гриля;
- колбаски бистро с сыром;
- колбаски шашлычные;

Категория В:

- биточки Городские;
- голубцы ленивые;
- ёжики;
- котлеты Деревенские;
- котлеты Новосибирские;

- котлеты Украинские;
- котлеты Классика;
- котлеты «Пикантные»;
- котлеты, биточки Нежные;
- фрикадельки «Вкусные»;
- колбаски «Домашние», вариант 2;
- котлеты «Говяжьи»;

Категория Г:

- котлеты Особые;
- котлеты По-домашнему;
- котлеты Осенние;
- котлеты Охотничьи;
- котлеты, биточки мясные с гречкой;
- котлеты, биточки мясные с капустой;
- котлеты, биточки мясные с рисом;
- котлеты, биточки мясные с тыквой;
- котлеты, биточки мясо-картофельные;
- котлеты «Столовые»;
- котлеты «Быстро»;
- котлеты «Нежные»;
- котлеты «Каргопольские»;
- котлеты «Гатчинские»;
- котлеты «по-Киевски»;
- тефтели с рисом;
- тефтели Хабаровские;
- голубцы ленивые № 2;
- ёжики мясные;
- шницель Сытный;
- шницель печеночный № 2;
- шницель любительский;
- бургер;
- котлеты «Говяжьи»;
- котлеты «Телячьи»;
- колбаски для гриля «Деликатесные»;
- купаты для гриля;
- котлеты «Свиные»;
- котлеты «Бабушкины»;
- фрикадельки «Самарские»;

Категория Д:

- котлеты «Домашние»;
- котлеты «Киевские»;
- котлеты «Нежные»;

- котлеты «Сочные»;
- купаты «Охотничьи»;
- колбаски «Бистро» для гриля, вариант 2;
- колбаски «Барбекю», вариант 2;
- колбаски для гриля «Баварские».
- тефтели «Ароматные»;
- котлеты печеночные, вариант 1;
- котлеты печеночные, вариант 2.

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные фаршированные

Категория Б:

- перец, фаршированный мясом;

Категория В:

- зразы рубленые с грибами;
- зразы рубленые с луком и яйцом;
- зразы рубленые с сыром;
- рулет мясной, фаршированный ветчиной;
- рулет мясной, фаршированный грибами;
- рулет мясной, фаршированный оливками;
- рулетики мясные, фаршированные горошком и луком;
- рулетики мясные, фаршированные капустой;
- рулетики мясные, фаршированные морковью и луком;
- перец, фаршированный мясом и рисом;
- перец, фаршированный мясом и овощами

Категория Г:

- котлета с черносливом.
- перец фаршированный;
- голубцы;

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.

Вид — рубленые.

Подвид – весовые фасованные

Категория Б

- фарш говяжий ;
- фарш домашний;

Категория В:

- фарш свиной;
- фарш для гамбургеров;

Категория Г:

- фарш с мясом птицы;
- фарш дляпельменей;
- фарш для голубцов;

- фарш для котлет;
- фарш для печеночных оладьев;
- фарш из говяжьих субпродуктов;
- фарш из бараньих субпродуктов.

Ассортимент продукции, полученный путем распила замороженного сырья

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые.

Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из говядины (телятины).

Категория А:

- вырезка Экстра;
- спинно-поясничная часть Экстра;
- длиннейшая мышца спины Экстра;
- тазобедренная часть Экстра;
- лопаточная часть Экстра;
- подлопаточная часть Экстра;
- грудинка Экстра;
- покромка Экстра;
- котлетное мясо Экстра;
- ростбиф (говядина или телятина для жарки) Экстра;
- говядина (телятина) для тушения Экстра;
- говядина (телятина) для варки Экстра;
- филей говядины (телятины) на кости Экстра;
- филей говядины (телятины) без кости Экстра;
- говядина или телятина (телятина) односортовая Экстра.

Категория В:

- грудинка на кости Экстра;
- сортовой разруб говядины (телятины):

1 сорт:

- тазобедренный (оковалок, огузок, кострец) Экстра;
- поясничный (антрекот) Экстра;
- спинной Экстра;
- лопаточный (лопатка, предплечный край) Экстра;
- грудинная часть Экстра;

2 сорт:

- шейный Экстра;
- пашина Экстра;

3 сорт:

- зарез Экстра;
- голяшка передняя Экстра;
- голяшка задняя Экстра.

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые полуфабрикаты.

Подвид — бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из свинины.

Категория А:

- вырезка Экстра;
- окорок свиной без кости Экстра;
- карбонат Экстра;
- сортной разруб свинины

1 сорт:

- поясничная часть с пашиной Экстра.

Категория Б:

- корейка Экстра;
- тазобедренная часть Экстра;
- лопаточная часть Экстра;
- шейно-подлопаточная часть Экстра;
- свинина для жарки Экстра;
- окорок свиной на кости Экстра;
- поросята молочные (четвертины) Экстра;
- поросенок молочный целиком;
- поросенок молочный (половина, четвертина);
- шея Экстра;
- подлопаточная часть Экстра;
- свинина односортная мясная Экстра;

сортной разруб свинины:

1 сорт:

- лопаточная часть Экстра;
- спинная часть (корейка) Экстра;
- окорок Экстра;

2 сорт:

- рулька (предплечье) Экстра;
- голяшка Экстра.

Категория В:

- котлетное мясо Экстра;

сортной разруб свинины:

1 сорт:

- грудинка Экстра;
- свинина односортная жирная Экстра.

Категория Г:

- грудинка Экстра;
- свинина жирная Экстра;
- поросенок молочный маринованный.

Категория Д:

- сало-шпик Экстра;

— кость пищевая свиная.

— ребра свиные.

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые полуфабрикаты.

Подвид — бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из баранины.

Категория А:

— тазобедренная часть Экстра;

— котлетное мясо Экстра;

— жиго (баранина для жарки) Экстра;

— баранье седло для запекания Экстра;

— филей бараний на кости Экстра;

— окорок бараний с костью Экстра;

— баранина (шея) на кости Экстра;

— лопатка баранья Экстра.

Категория Б:

— корейка Экстра;

— грудинка Экстра.

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид — кусковые полуфабрикаты.

Подвид — полуфабрикаты порционные.

Категория А:

— мясо для бифштекса;

— мясо для филе;

— мясо для лангета;

— мясо для антрекота;

— мясо для говядины (телятины) духовой;

— мясо для баранины (козлятины) духовой;

— говядина (телятина) Барбекю;

— баранина Барбекю.

Категория Б:

— мясо для свинины духовой;

— мясо для эскалопа;

— свинина Барбекю.

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид – кусковые полуфабрикаты.

Подвид — полуфабрикаты мелкокусковые.

Категория А:

— бефстроганов по-домашнему;

— поджарка из говядины (телятины) по-домашнему;

— говядина (телятина) для шашлыка Экстра;

— баранина (козлятина) для шашлыка Экстра;

- азу из говядины (телятины) по-домашнему;
- гуляш из говядины (телятины) по-домашнему;
- баранина для плова по-домашнему.

Категория Б:

- поджарка из свинины по-домашнему;
- свинина для шашлыка Экстра;
- гуляш из свинины по-домашнему;
- свинина для плова по-домашнему.

Группа — мясосодержащие полуфабрикаты.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные панированные, не панированные.

Категория В:

- биточки Городские;
- голубцы ленивые;
- ёжики;
- котлеты Деревенские;
- котлеты Новосибирские;
- котлеты Украинские;
- котлеты Классика;
- котлеты, биточки Нежные.

Категория Г:

- котлеты Особые;
- котлеты По-домашнему;
- котлеты Осенние;
- котлеты Охотничьи;
- котлеты, биточки мясные с гречкой;
- котлеты, биточки мясные с капустой;
- котлеты, биточки мясные с рисом;
- котлеты, биточки мясные с тыквой;
- котлеты, биточки мясо-картофельные;
- тефтели с рисом;
- тефтели Хабаровские;
- шницель Сытный.

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные фаршированные

Категория В:

- зразы рубленые с грибами;
- зразы рубленые с луком и яйцом;
- зразы рубленые с сыром;
- рулет мясной, фаршированный ветчиной;
- рулет мясной, фаршированный грибами;

- рулет мясной, фаршированный оливками;
- рулетики мясные, фаршированные горошком и луком;
- рулетики мясные, фаршированные капустой;
- рулетики мясные, фаршированные морковью и луком.

Категория Г:

- котлета с черносливом.

Полуфабрикаты из мяса кролика:

Группа – мясные полуфабрикаты

Полуфабрикаты кусковые (крупнокусковые, порционные и мелкокусковые):

- тушка кролика;
- кролик — половина тушки задняя;
- кролик — половина тушки передняя;
- ножки кролика (передние и задние);
- лопатка кролика (передние ножки);
- окорочка (задние ножки) кролика;
- грудка кролика;
- бедро кролика;
- филе кролика;
- филе кролика шпигованное;
- котлета натуральная из кролика;
- филе кролика со специями;
- кролик-гриль;
- кролик для тушения;
- кролик в майонезе;
- кролик маринованный «Банды Нью-Йорка»;
- рулетики из мяса кролика;
- рулетики из мяса кролика с перцем;
- рулетики из мяса кролика «Пикантные»;
- рулетики из мяса кролика с грибами;
- рулетики из мяса кролика с черносливом;
- рулетики из мяса кролика с сыром;
- рулетики из мяса кролика с зеленью;
- рулетики из мяса кролика с сыром и зеленью;
- рулетики из мяса кролика с грецким орехом;
- рулетики из мяса кролика с беконом;
- рагу из кролика;
- кролик для плова;
- кролик для тушения;
- бефстроганов из кролика;
- поджарка из кролика;
- шашлык из кролика;
- шашлык из кролика маринованный;

- шашлык из кролика маринованный с овощами;
- шашлык из кролика в майонезе;
- шашлык из кролика в маринаде;
- набор для бульона из кролика;
- суповой набор из кролика.

Группа — мясные полуфабрикаты

Полуфабрикаты порционные панированные:

- филе кролика панированное;
- филе кролика панированное в специях;
- котлета натуральная панированная;
- котлета натуральная панированная в специях;
- зразы из кролика с сыром;
- кролик по-столичному.

Группа — мясные полуфабрикаты

Полуфабрикаты рубленые:

- котлеты натуральные рубленые из мяса кролика;
- бифштекс натуральный рубленый из мяса кролика;
- котлеты, биточки, шницели из мяса кролика;
- котлеты из мяса кролика по-домашнему;
- котлеты из мяса кролика с грибами;
- кнели из мяса кролика;
- зразы рубленые из мяса кролика с сыром;
- зразы рубленые из мяса кролика с зеленью;
- тефтели из мяса кролика;
- голубцы ленивые из мяса кролика;
- люля-кебаб из мяса кролика;
- колбаски из мяса кролика;
- колбаски из мяса кролика «Сибирские»;
- колбаски из мяса кролика «Городские»;
- купаты из мяса кролика;
- купаты из мяса кролика «По-деревенски»;
- купаты из мяса кролика «Сельские»;
- колбаски-гриль из мяса кролика;
- фарш из мяса кролика;
- фарш из мяса кролика «По-домашнему»;
- фарш из мяса кролика «По-сибирски».

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света, требуется предохранение от воздействия атмосферных осадков.

Хранение и реализация полуфабрикатов производится при температуре от 0 до 6°С в охлажденном состоянии.

Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции, упакованной с момента изготовления при температуре от +2°С – до + 6°С:

- мелкокусковые полуфабрикаты – не более 48 часов;
- мелкокусковые полуфабрикаты с использованием Фреш-соли – не более 96 часов;
- мелкокусковые полуфабрикаты с использованием модифицированной атмосферы – не более – 10 суток;
- мелкокусковые полуфабрикаты с использованием модифицированной атмосферы и с Фреш-соли – не более – 12 суток;
- полуфабрикаты рубленые – не более 48 часов;
- полуфабрикаты рубленые с использованием Фреш-соли – не более 72 часа;
- полуфабрикаты рубленые с использованием модифицированной атмосферы – не более – 10 суток;
- полуфабрикаты рубленые с использованием модифицированной атмосферы и с Фреш-соли – не более – 12 суток;

Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции, упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре от +2°С – до + 6°С:

- мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток;
- мелкокусковые полуфабрикаты с использованием Фреш-соли – не более 7 суток;

Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2°С – до + 6°С:

- крупнокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток;
- порционные полуфабрикаты без панировки – не более 10 суток;
- порционные полуфабрикаты в панировке – не более 5 суток;
- мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток;
- мелкокусковые полуфабрикаты рубленые – не более 5 суток

Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции, герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от +2°С – до + 6°С:

- мелкокусковые полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – не более 10 суток.

Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции, герметично упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от +2°С – до + 6°С:

- мелкокусковые полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – не более 30 суток.

При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «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.