

ТУ 9214-370-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)
опубликовано 22.06.2015

10000 руб.

Дата введения в действие — 2015 год.

Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на натуральные, кусковые и рубленые полуфабрикаты из мяса птицы – кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, перепелов (далее – продукция). Продукция выпускается в охлажденном виде после дефростации.

Продукция готова к употреблению после термической обработки.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса птицы.

Продукция различается разделкой, используемым сырьем, внешним видом и выпускается в следующем ассортименте:

Полуфабрикаты натуральные:

Полуфабрикаты натуральные, кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса птицы:

- тушки, полутушки и части тушек птицы в обсыпке (или без);
- птица-гриль
- шашлык;
- набор для чахохбили;
- рулетик «Деревенский»;
- бастурма;
- эскалоп;
- отбивная «Особая»;
- отбивная «Пикантная»;
- отбивная «По-милански»;
- наггетсы;
- медальоны;
- стейк «Люкс»
- набор для лапши;
- набор для рагу;
- набор для супа;
- набор для харчо;
- котлета натуральная;

Фаршированные:

- котлета по-киевски с маслом и зеленью;
- котлета по-киевски с сыром, майонезом;
- котлета «Де валяй» с куриным фаршем и оливками;
- котлета «Де валяй» с фаршем копченой колбасы;
- трубочка с болгарским перцем;
- трубочка с овощами;
- трубочка с овощами и грибами
- окорочок с сюрпризом;
- филе-конвертик фаршированное;
- мясо «По-мичурински»;
- шницель «Праздничный»;
- отбивная «Секрет»;
- отбивная «По-венски»;
- шейка фаршированная «Популярная»;
- шейка фаршированная «Деликатесная»;
- шейка фаршированная «По-деревенски»;
- шейка фаршированная «Заказная»;
- шейка фаршированная «Новинка»;
- шейка фаршированная «Дачная»;
- шейка фаршированная «Обычная»;
- шейка фаршированная «Молодежная»;

Тушки, части тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров:

- курица, подготовленная к тепловой обработке;
- тушка цыпленка бройлера;
- грудка куриная;
- окорочок куриный;
- четвертинка передняя;
- четвертинка задняя;
- курица – задняя часть;
- курица для плова;
- крылышко целое;
- крылышко-плечо;
- крылышко — локтевая часть;
- голень куриная;
- бедро куриное;
- шейки куриные;
- кожа шеи для фарширования;
- полутушка (четвертина передняя, четвертина задняя, грудка, окорочок, крылья, голень, бедро) курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) в обсыпке, специях (или без них);
- курица для жарки «По-Климовски»;
- цыплята – табака;

- окорочок-гриль;
- филе куриное;
- филе куриное панированное;
- грудка куриная панированная;
- окорочок куриный панированный;
- крылья куриные острые;
- бедро куриное панированное;
- кожа куриная;
- цыпленок в соусе (голень);
- цыпленок в соусе (грудка);
- цыпленок в соусе (крылышки);
- цыпленок в соусе (окорочок);
- цыпленок в соусе (бедро);
- цыпленок в соусе (филе);
- индейка в соусе (филе);

Кусковые полуфабрикаты (бескостные и мясокостные) из кур, цыплят, цыплят-бройлеров:

- филе курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) в кляре;
- курица (цыпленок, цыпленок-бройлер) «По-Столичному»;
- курица (цыпленок, цыпленок-бройлер) «По-Климовски»;
- мясо курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) для шаурмы;
- курица для шашлыка;
- шашлык куриный в майонезе;
- шашлык куриный в майонезе «По-Климовски»;
- шашлык куриный маринованный;
- шашлык куриный «Нежный»;
- шашлык из курицы в майонезе;
- шашлык из курицы в пикантный;
- шашлык из курицы в соусе «Мария»;
- шашлык из курицы в томатном-чесночном соусе;
- шашлык из курицы в чесночном маринаде;
- шашлык из филе курицы в майонезе;
- шашлык из филе кур традиционный;
- чахохбили;
- котлета столичная;
- котлета куриная натуральная;
- котлета куриная натуральная в специях;
- котлета куриная натуральная панированная;
- котлета куриная натуральная в специях панированная;
- курица для жарки по-гавайски;
- курица для жарки по-мексикански;
- курица для жарки с грибами;

- поджарка из курицы натуральная;
- поджарка из курицы с маринадом;
- поджарка из курицы «По-Климовски»;
- гуляш из курицы;
- гуляш из курицы натуральный;
- гуляш из курицы в специях;
- окорочок куриный бескостный;
- мясо «Строгановское» куриное;
- колобок куриный;
- рулет куриный «Деликатесный»;
- курица для рагу;
- набор для бульона из курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);
- набор для бульона куриный;
- суповой набор куриный;
- набор пищевых костей;
- набор для первых блюд из мяса кур;
- набор из мяса цыплят-бройлеров;
- набор из мяса кур.

Фаршированные полуфабрикаты из кур, цыплят, цыплят-бройлеров:

- котлета по-киевски, вариант 1;
- котлета по-киевски, вариант 2;
- котлета куриная натуральная с грибами;
- котлета куриная натуральная с грибами панированная;
- котлета куриная натуральная с сыром;
- котлета куриная натуральная с сыром панированная;
- котлета куриная натуральная с луком и яйцом;
- котлета куриная натуральная с луком и яйцом панированная;
- котлета куриная натуральная по-гавайски;
- котлета куриная натуральная по-гавайски панированная;
- котлета куриная натуральная с грецким орехом;
- котлета куриная натуральная с грецким орехом панированная;
- котлета куриная натуральная с черносливом;
- котлета куриная натуральная с черносливом панированная;
- рулет куриный;
- рулет куриный натуральный с грибами;
- рулет куриный натуральный с грибами панированный;
- рулет куриный натуральный с сыром;
- рулет куриный натуральный сыром панированный;
- рулет куриный натуральный с луком и яйцом;
- рулет куриный натуральный с луком и яйцом панированный;
- рулет куриный натуральный по-гавайски;
- рулет куриный натуральный по-гавайски панированный;

- рулет куриный натуральный с грецким орехом;
- рулет куриный натуральный с грецким орехом панированный;
- рулет куриный натуральный с черносливом;
- рулет куриный натуральный с черносливом панированный;
- куриный рулетик с беконом и болгарским перцем;
- рулет куриный со шпинатом, сыром и творогом;
- рулет куриный с куриным фаршем и ветчиной;
- рулет куриный с черносливом и курагой;
- рулет куриный с грибами и яйцами;
- ножка куриная фаршированная: сыром и зеленым луком;
- ножка куриная фаршированная сыром и яйцами;
- ножка куриная фаршированная фаршем колбасы копченой и грибами;
- ножка куриная фаршированная черносливом и яблоками;
- ножка куриная с грибами;
- ножка куриная фаршированная с сыром и грибами;
- мешочек из курицы с рисом и беконом;
- мешочек из курицы с мятной начинкой
- отбивная куриная Купеческая;
- трубочка куриная;
- котлета куриная натуральная с печенью;
- зразы куриные с сыром в сухарях
- филе куриное фаршированное;

Тушки, части тушек индеек, индюшат:

- индейка, подготовленная к тепловой обработке;
- тушка индейки;
- тушка индейки потрошёная;
- полутушка индейки;
- передняя четвертина индейки;
- индейка – задняя часть;
- индейка – задняя четвертина;
- окорочок индейки (индюшат);
- индейка для плова;
- филе индейки (индюшат);
- филе индейки без шкурки;
- грудка индейки (индюшат);
- бедро индейки (индюшат);
- голень индейки (индюшат);
- крыло индейки (индюшат) целое;
- крыло индейки (индюшат) — плечевая и локтевая часть;
- крыло индейки (индюшат) – локтевая часть;
- крыло индейки (индюшат) – локтевая часть и кисть;
- крыло индейки (индюшат) – плечевая часть;

- крыло индейки (индюшат) – кисть;
- голень индейки (индюшат) гриль;
- крылья индейки (индюшат) гриль;
- крылья индейки (индюшат) острые;
- бедро индейки (индюшат) панированное;
- спинка индейки;
- гузка индейки.

Кусковые (бескостные и мясокостные) из индейки, индюшат:

- индейка для шашлыка;
- шашлык из индейки маринованный;
- шашлык из индейки в маринаде промпроизводства (Барбекю, Чили-Вили, Сливочный и др.);
- шашлык из индейки в майонезе;(см из курицы)
- рагу из индейки;
- котлета из индейки натуральная;
- котлета из индейки натуральная панированная;
- котлета из индейки натуральная в специях;
- поджарка из индейки натуральная;
- поджарка из индейки в маринаде;
- гуляш из индейки натуральный;
- набор для бульона из индейки;
- набор пищевых костей (индейка);
- кожа индейки.

Фаршированные из индейки, индюшат:

- котлета из индейки натуральная с грибами;
- котлета из индейки натуральная с грибами панированная;
- котлета из индейки натуральная с сыром;
- котлета из индейки натуральная с сыром панированная;
- котлета из индейки натуральная с луком и яйцом;
- котлета из индейки натуральная с луком и яйцом панированная;
- котлета из индейки натуральная с черносливом;
- котлета из индейки натуральная с черносливом панированная;
- рулет из индейки натуральный с грибами;
- рулет из индейки натуральный с грибами панированный;
- рулет из индейки натуральный с сыром;
- рулет из индейки натуральный сыром панированный;
- рулет из индейки натуральный с луком и яйцом;
- рулет из индейки натуральный с луком и яйцом панированный;
- рулет из индейки натуральный с черносливом;
- рулет из индейки натуральный с черносливом панированный;
- индейка фаршированная черносливом;
- индейка фаршированная гречкой;

- индейка фаршированная гречкой с грибами;
- индейка фаршированная рисом с грибами;
- индейка фаршированная яблоками;

Тушки, части тушек перепелов, куропаток:

- перепёлка, подготовленная к тепловой обработке;
- перепёлка для плова;
- перепёлка-табака;
- куропатка.

Кусковые полуфабрикаты (бескостные и мясокостные) из перепелов:

- рагу из перепёлки;

Тушки, части тушек гусей, гусят:

- гусь, подготовленный к тепловой обработке;
- гусь — задняя четвертина;
- гусь для плова;
- филе гуся;
- грудка гуся;
- бедро гуся;
- голень гуся;
- окорочок гуся;
- бедро гуся панированное;

Кусковые полуфабрикаты (бескостные и мясокостные) из гусей, гусят:

- рагу из гуся;
- набор для бульона из гуся;
- набор пищевых костей (гусь);

Фаршированные полуфабрикаты из гусей, гусят:

- гусь фаршированный черносливом;
- гусь фаршированный гречкой;
- гусь фаршированный гречкой с грибами;
- гусь фаршированный рисом с грибами;
- гусь фаршированный яблоками;

Тушки, части тушек уток:

- утка, подготовленная к тепловой обработке;
- утка — задняя четвертина;
- утка для плова;
- филе утки;
- грудка утки;
- бедро утки;
- голень утки;
- окорочок утки;
- бедро утки панированное;

Кусковые полуфабрикаты (бескостные и мясокостные) из уток:

- утка для шашлыка;

- шашлык из утки маринованный;
- шашлык из утки в маринаде промпроизводства (Барбекю, Чили-Вили, Сливочный и др.);
- рагу из утки;
- котлета из утки натуральная;
- котлета из утки натуральная панированная;
- котлета из утки натуральная в специях;
- поджарка из утки натуральная;
- поджарка из утки в маринаде;
- гуляш из утки натуральный;
- набор для бульона из утки;
- набор пищевых костей (утка);

Фаршированные полуфабрикаты из уток:

- утка фаршированная черносливом;
- утка фаршированная гречкой;
- утка фаршированная гречкой с грибами;
- утка фаршированная рисом с грибами;
- утка фаршированная яблоками.

Натуральные полуфабрикаты маринованные из мяса птицы:

- тушки, полутушки птицы «Оригинальные»;
- цыплята по-любительски «Оригинальные»;
- цыплята-табака «Оригинальные»;
- части тушек: окорочок «Оригинальный»,
бедро «Оригинальное»,
голень «Оригинальная»,
крылышки «Оригинальные»,
грудка «Оригинальная»,
филе с косточкой «Оригинальное»

Натуральные кусковые бескостные маринованные из мяса птицы:

- филе «Оригинальное»;
- мясо грудки птицы «Оригинальное»;
- мясо окорочков птицы «Оригинальное»;
- рагу из мяса птицы «Оригинальное»;
- набор для бульона «Оригинальный»;
- набор для супа «Оригинальный»;
- мясо птицы для харчо «Оригинальное»;
- мясо птицы для шашлыка «Оригинальное»;
- мясо птицы для чахохбили «Оригинальное».

Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы:

- котлета «Деликатесная» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);
- котлеты «Киевские» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);
- котлеты «Рубленные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);

- котлеты «Особые» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);
- котлеты «Ассорти» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);
- котлеты «По-Климовски» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);
- котлета «По-Череповецки» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);
- котлета «Чесночная» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);
- котлета «Чиполино» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);
- котлета «Купеческая» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);
- котлетка «Сельская»;
- котлетки на шпажках;
- котлетка «Два в одном»;
- котлеты «Пожарские»;
- шницель «Деревенский»;
- шницель «Люкс»;
- шницель куриный рубленный;
- бифштекс из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);
- тефтели из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);
- купаты;
- купаты «Дачные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);
- купаты «Пикник» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);
- купаты «Гриль» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);
- колбаски куриные;
- фарш куриный «По-Климовски»;
- фарш мяса птицы;
- фарш из индейки;
- фарш куриный.
- люляшка;
- орешек;
- колбаска;
- колбаски шашлычные;
- колбаски для жарки;
- люля-кебаб;
- зразы с грибами;
- зразы с сыром;
- зразы с луком и яйцами;
- зразы с ветчиной и хреном;
- зразы с зеленью;
- зразы с капустой;
- зразы с фасолью и орехами;
- зразы с морковью и орехами;
- рулет «Заказной» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);
- рулет «Посольский»;
- рулет «Покровский»;

- рулет «Школьный»;
- рулет «Павловский»;
- галантин;
- палочки из фарша с карри;
- бургер;
- крокеты;
- биточки;
- биточки с морковью;
- биточки «Здоровье» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера);
- каштанчик с начинкой;
- котлетка «Два в одном»;
- батончик с печенью;
- медальоны;
- медальоны «Конверт»;
- фрикадельки;
- ёжик из фарша;
- голубцы с мясом;
- голубцы ленивые;
- голубцы долма.

Предприятие-изготовитель имеет право:

- дополнять наименование продукции своим фирменным, торговым или фантазийным названием;
- заменить имя собственное продукции, указанное в ТУ, на свое фирменное или фантазийное название;
- заменять слово «курица» на «цыплёнок» или «цыплёнок-бройлер»;
- заменять слово «куриная» на «цыплят» («из цыплят») или «цыплят-бройлеров» («из цыплят-бройлеров»).

Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2⁰С до плюс 6⁰С:

- набор для бульона – не более 12 часов;
- кости пищевые – не более 12 часов;
- п/ф панированные, в специях, в соусах – не более 24 часов;
- остальные – не более 48 часов.

Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции с момента изготовления при температуре от минус 2⁰С до плюс 6⁰С:

- не более 7 суток.

Рекомендуемый срок годности дефростированных полуфабрикатов без панировки, упакованных с применением вакуума, при температуре от плюс 2⁰С до плюс 6⁰С – не более 5 суток.

Рекомендуемый срок годности дефростированных полуфабрикатов в панировке, упакованных с применением вакуума, при температуре от плюс 2⁰С до плюс 6⁰С – не более 3 суток.

Рекомендуемые сроки годности дефростированных полуфабрикатов с панировкой и без панировки с момента изготовления при температуре от 0 °С до 6 °С, герметично упакованной, с применением пищевой добавки «Грильфикс 20» фирмы «Шаллер», «Фришин», «ОМ-Фреш», «Митфреш»:

— не более 10 суток.

Рекомендуемые срок годности дефростированных полуфабрикатов с панировкой и без панировки с момента изготовления при температуре от 0 °С до 6 °С, герметично упакованной, с применением консервантов:

— не более 10 суток.

Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые 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.

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.

При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

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.