

# ТУ 9214-031-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (взамен ТУ 9214-021-37676459-2012 и ТУ 9214-031-37676459-2012)

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)  
опубликовано 28.03.2015

Стоимость:  
**14000 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 натуральные, кусковые и рубленые полуфабрикаты из мяса птицы – кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, перепелов (далее – продукция). Продукция выпускается в замороженном и/ или охлаждённом виде.

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;

— 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;
- кожа куриная, замороженная в блоках;

**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»;
- 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;

**Фаршированные полуфабрикаты из кур, цыплят, цыплят-бройлеров:**

- котлета по-киевски;
- 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 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 с 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:**

- 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:**

- 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:**

- 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 рубленый;
- 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;
- 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.

## **Изменение № 1**

**Полуфабрикаты натуральные:**

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

- 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);
- 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;

**Фаршированные полуфабрикаты из кур, цыплят, цыплят-бройлеров:**

- Рулет куриный;
- Котлета по-киевски, вариант 2;

**Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы:**

- Фарш из индейки;
- Фарш куриный.

## **Изменение № 2**

**Кусковые полуфабрикаты (бескостные и мясокостные) из кур, цыплят, цыплят-бройлеров:**— набор для первых блюд из мяса цыплят бройлеров;

- набор для первых блюд из мяса кур;
- набор из мяса цыплят-бройлеров;
- набор из мяса кур.

## **Изменение № 3**

**Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы:**

- фарш из мяса птицы механической обвалки;

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

- костный остаток из мяса птицы.

## **Изменение № 4**

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

**Тушки куриные в маринаде:**

- Тушки куриные в маринаде «По-мексикански»;
- Тушки куриные в маринаде «По-старорусски»;
- Тушки куриные в маринаде «По-грузински»;

- Тушки куриные в маринаде «По-итальянски»;
- Тушки куриные в маринаде «Пикантные»;
- Тушки куриные в маринаде «Пряные»;
- Тушки куриные в маринаде «По-средиземноморски»;
- Тушки куриные в маринаде «Чесночный»;
- Тушки куриные в маринаде «Сливочный»;
- Тушки куриные в маринаде «Ореховый»;
- Тушки куриные в маринаде «Пять перцев»;
- Тушки куриные в маринаде «Острый Чили»;
- Тушки куриные в маринаде «Сибирский гриль»;
- Тушки куриные в маринаде «Паприка с ароматом копчения»;
- Тушки куриные в маринаде «Сливочный с травами»;
- Тушки куриные в маринаде «Для барбекю»;
- Курица «Гриль»;
- Курица в маринаде «Для гриля».

***Полутушки куриные в маринаде:***

- Полутушка куриная в маринаде «По-мексикански»;
- Полутушка куриная в маринаде «По-старорусски»;
- Полутушка куриная в маринаде «По-грузински»;
- Полутушка куриная в маринаде «По-итальянски»;
- Полутушка куриная в маринаде «Пикантные»;
- Полутушка куриная в маринаде «Пряные»;
- Полутушка куриная в маринаде «По-средиземноморски»;
- Курица «Гриль» (половинка);
- Курица в маринаде «Для гриля» (половинка)
- Полутушка куриная в маринаде «Чесночный»;
- Полутушка куриная в маринаде «Сливочный»;
- Полутушка куриная в маринаде «Ореховый»;
- Полутушка куриная в маринаде «Пять перцев»;
- Полутушка куриная в маринаде «Острый Чили»;
- Полутушка куриная в маринаде «Сибирский гриль»;
- Полутушка куриная в маринаде «Паприка с ароматом копчения»;
- Полутушка куриная в маринаде «Сливочный с травами»;
- Полутушка куриная в маринаде «Для барбекю».

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

***Части тушек в маринаде (или без):***

***Окорочка куриные в маринаде:***

- Окорочка «Гриль»;
- Окорочка куриные в маринаде «Для гриля»
- Окорочка куриные в маринаде «По-мексикански»;
- Окорочка куриные в маринаде «По-старорусски»;

- Окорочка куриные в маринаде «По-грузински»;
- Окорочка куриные в маринаде «По-итальянски»;
- Окорочка куриные в маринаде «Пикантные»;
- Окорочка куриные в маринаде «Пряные»;
- Окорочка куриные в маринаде «По-средиземноморски»;
- Окорочка куриные в маринаде «Чесночный»;
- Окорочка куриные в маринаде «Сливочный»;
- Окорочка куриные в маринаде «Ореховый»;
- Окорочка куриные в маринаде «Пять перцев»;
- Окорочка куриные в маринаде «Острый Чили»;
- Окорочка куриные в маринаде «Сибирский гриль»;
- Окорочка куриные в маринаде «Паприка с ароматом копчения»;
- Окорочка куриные в маринаде «Сливочный с травами»;
- Окорочка куриные в маринаде «Для барбекю».

***Бедро куриное в маринаде:***

- Бедро куриное в маринаде «По-мексикански»;
- Бедро куриное в маринаде «По-старорусски»;
- Бедро куриное в маринаде «По-грузински»;
- Бедро куриное в маринаде «По-итальянски»;
- Бедро куриное в маринаде «Пикантное»;
- Бедро куриное в маринаде «Пряное»;
- Бедро куриное в маринаде «По-средиземноморски»;
- Бедро куриное в маринаде «Чесночный»;
- Бедро куриное в маринаде «Сливочный»;
- Бедро куриное в маринаде «Ореховый»;
- Бедро куриное в маринаде «Пять перцев»;
- Бедро куриное в маринаде «Острый Чили»;
- Бедро куриное в маринаде «Сибирский гриль»;
- Бедро куриное в маринаде «Паприка с ароматом копчения»;
- Бедро куриное в маринаде «Сливочный с травами»;
- Бедро куриное в маринаде «Для барбекю»;

***Крылья куриные в маринаде:***

- Крылышки «Гриль»;
- Крылышки куриные в маринаде «Для гриля»;
- Крылышки куриные в маринаде «По-мексикански»;
- Крылышки куриные в маринаде «По-старорусски»;
- Крылышки куриные в маринаде «По-грузински»;
- Крылышки куриные в маринаде «По-итальянски»;
- Крылышки куриные в маринаде «Пикантные»;
- Крылышки куриные в маринаде «Пряные»;
- Крылышки куриные в маринаде «По-средиземноморски»;
- Крылышки куриные в маринаде «Чесночный»;

- Крылышки куриные в маринаде «Сливочный»;
- Крылышки куриные в маринаде «Ореховый»;
- Крылышки куриные в маринаде «Пять перцев»;
- Крылышки куриные в маринаде «Острый Чили»;
- Крылышки куриные в маринаде «Сибирский гриль»;
- Крылышки куриные в маринаде «Паприка с ароматом копчения»;
- Крылышки куриные в маринаде «Сливочный с травами»;
- Крылышки куриные в маринаде «Для барбекю».

***Голень куриная в маринаде:***

- Голень куриная в маринаде «По-мексикански»;
- Голень куриная в маринаде «По-старорусски»;
- Голень куриная в маринаде «По-грузински»;
- Голень куриная в маринаде «По-итальянски»;
- Голень куриная в маринаде «Пикантная»;
- Голень куриная в маринаде «Пряная»;
- Голень куриная в маринаде «По-средиземноморски»;
- Голень куриная в маринаде «Чесночный»;
- Голень куриная в маринаде «Сливочный»;
- Голень куриная в маринаде «Ореховый»;
- Голень куриная в маринаде «Пять перцев»;
- Голень куриная в маринаде «Острый Чили»;
- Голень куриная в маринаде «Сибирский гриль»;
- Голень куриная в маринаде «Паприка с ароматом копчения»;
- Голень куриная в маринаде «Сливочный с травами»;
- Голень куриная в маринаде «Для барбекю».

***Грудка куриная в маринаде:***

- Грудка куриная в маринаде «По-мексикански»;
- Грудка куриная в маринаде «По-старорусски»;
- Грудка куриная в маринаде «По-грузински»;
- Грудка куриная в маринаде «По-итальянски»;
- Грудка куриная в маринаде «Пикантная»;
- Грудка куриная в маринаде «Пряная»;
- Грудка куриная в маринаде «По-средиземноморски»;
- Грудка куриная в маринаде «Чесночный»;
- Грудка куриная в маринаде «Сливочный»;
- Грудка куриная в маринаде «Ореховый»;
- Грудка куриная в маринаде «Пять перцев»;
- Грудка куриная в маринаде «Острый Чили»;
- Грудка куриная в маринаде «Сибирский гриль»;
- Грудка куриная в маринаде «Паприка с ароматом копчения»;
- Грудка куриная в маринаде «Сливочный с травами»;
- Грудка куриная в маринаде «Для барбекю»;

#### ***Филе куриное в маринаде:***

- Филе куриная в маринаде «По-мексикански»;
- Филе куриная в маринаде «По-старорусски»;
- Филе куриная в маринаде «По-грузински»;
- Филе куриная в маринаде «По-итальянски»;
- Филе куриная в маринаде «Пикантное»;
- Филе куриная в маринаде «Пряное»;
- Филе куриная в маринаде «По-средиземноморски»;
- Филе куриная в маринаде «Чесночный»;
- Филе куриная в маринаде «Сливочный»;
- Филе куриная в маринаде «Ореховый»;
- Филе куриная в маринаде «Пять перцев»;
- Филе куриная в маринаде «Острый Чили»;
- Филе куриная в маринаде «Сибирский гриль»;
- Филе куриная в маринаде «Паприка с ароматом копчения»;
- Филе куриная в маринаде «Сливочный с травами»;
- Филе куриная в маринаде «Для барбекю».

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

- Шашлык куриный в маринаде «Классический»;
- Шашлык куриный в маринаде «По-кавказски»;
- Шашлык куриный в маринаде «Универсальный с лимоном и травами»;
- Шашлык куриный в маринаде «Брусничный»;
- Шашлык куриный «Классический» вариант 2
- Шашлык куриный «По-кавказски» вариант 2
- Шашлык куриный в маринаде «Универсальный с лимоном и травами» вариант 2
- Шашлык куриный в маринаде «Брусничный» вариант 2

#### ***Полутушки и части тушек птицы в обсыпке:***

##### ***Полутушка куриная в обсыпке:***

- Полутушка куриная в обсыпке «Искристая»;
- Полутушка куриная в обсыпке «Весенняя»;
- Полутушка куриная в обсыпке «Изумрудная»;
- Полутушка куриная в обсыпке «Золотистая»;
- Полутушка куриная в обсыпке «Луговая»;
- Полутушка куриная в обсыпке «Яблочно- Луковая»;
- Полутушка куриная в обсыпке «Летняя»;
- Полутушка куриная в обсыпке «Пестрая»;
- Полутушка куриная в обсыпке «Восточная»;
- Полутушка куриная в обсыпке «Дачная».

##### ***Четвертина птицы передняя в обсыпке:***

- Четвертина птицы передняя в обсыпке «Искристая»;
- Четвертина птицы передняя в обсыпке «Весенняя»;

- Четвертина птицы передняя в обсыпке «Изумрудная»;
- Четвертина птицы передняя в обсыпке «Золотистая»;
- Четвертина птицы передняя в обсыпке «Луговая»;
- Четвертина птицы передняя в обсыпке «Яблочно- Луковая»;
- Четвертина птицы передняя в обсыпке «Летняя»;
- Четвертина птицы передняя в обсыпке «Пестрая»;
- Четвертина птицы передняя в обсыпке «Восточная»;
- Четвертина птицы передняя в обсыпке «Дачная».

***Четвертина птицы задняя в обсыпке:***

- Четвертина птицы задняя в обсыпке «Искристая»;
- Четвертина птицы задняя в обсыпке «Весенняя»;
- Четвертина птицы задняя в обсыпке «Изумрудная»;
- Четвертина птицы задняя в обсыпке «Золотистая»;
- Четвертина птицы задняя в обсыпке «Луговая»;
- Четвертина птицы задняя в обсыпке «Яблочно- Луковая»;
- Четвертина птицы задняя в обсыпке «Летняя»;
- Четвертина птицы задняя в обсыпке «Пестрая»;
- Четвертина птицы задняя в обсыпке «Восточная»;
- Четвертина птицы задняя в обсыпке «Дачная».

***Грудка куриная в обсыпке:***

- Грудка куриная в обсыпке «Искристая»;
- Грудка куриная в обсыпке «Весенняя»;
- Грудка куриная в обсыпке «Изумрудная»;
- Грудка куриная в обсыпке «Золотистая»;
- Грудка куриная в обсыпке «Луговая»;
- Грудка куриная в обсыпке «Яблочно- Луковая»;
- Грудка куриная в обсыпке «Летняя»;
- Грудка куриная в обсыпке «Пестрая»;
- Грудка куриная в обсыпке «Восточная»;
- Грудка куриная в обсыпке «Дачная».

***Окорочок куриный в обсыпке:***

- Окорочок куриный в обсыпке «Искристый»;
- Окорочок куриный в обсыпке «Весенний»;
- Окорочок куриный в обсыпке «Изумрудный»;
- Окорочок куриный в обсыпке «Золотистый»;
- Окорочок куриный в обсыпке «Луговой»;
- Окорочок куриный в обсыпке «Яблочно- Луковый»;
- Окорочок куриный в обсыпке «Летний»;
- Окорочок куриный в обсыпке «Пестрый»;
- Окорочок куриный в обсыпке «Восточный»;
- Окорочок куриный в обсыпке «Дачный».

***Крылья куриные в обсыпке:***

- Крылья куриные в обсыпке «Искристые»;
- Крылья куриные в обсыпке «Весенние»;
- Крылья куриные в обсыпке «Изумрудные»;
- Крылья куриные в обсыпке «Золотистые»;
- Крылья куриные в обсыпке «Луговые»;
- Крылья куриные в обсыпке «Яблочно- Луковые»;
- Крылья куриные в обсыпке «Летние»;
- Крылья куриные в обсыпке «Пестрые»;
- Крылья куриные в обсыпке «Восточные»;
- Крылья куриные в обсыпке «Дачные».

***Голень куриная в обсыпке:***

- Голень куриная в обсыпке «Искристая»;
- Голень куриная в обсыпке «Весенняя»;
- Голень куриная в обсыпке «Изумрудная»;
- Голень куриная в обсыпке «Золотистая»;
- Голень куриная в обсыпке «Луговая»;
- Голень куриная в обсыпке «Яблочно- Луковая»;
- Голень куриная в обсыпке «Летняя»;
- Голень куриная в обсыпке «Пестрая»;
- Голень куриная в обсыпке «Восточная»;
- Голень куриная в обсыпке «Дачная».

***Бедро курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) в обсыпке:***

- Бедро куриное в обсыпке (цыпленка, цыпленка-бройлера) «Искристое»;
- Бедро куриное в обсыпке (цыпленка, цыпленка-бройлера) «Весеннее»;
- Бедро куриное в обсыпке (цыпленка, цыпленка-бройлера) «Изумрудное»;
- Бедро куриное в обсыпке (цыпленка, цыпленка-бройлера) «Золотистое»;
- Бедро куриное в обсыпке (цыпленка, цыпленка-бройлера) «Луговое»;
- Бедро куриное в обсыпке (цыпленка, цыпленка-бройлера) «Яблочно- Луковое»;
- Бедро куриное в обсыпке (цыпленка, цыпленка-бройлера) «Летнее»;
- Бедро куриное в обсыпке (цыпленка, цыпленка-бройлера) «Пестрое»;
- Бедро куриное в обсыпке (цыпленка, цыпленка-бройлера) «Восточное»;
- Бедро курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) «Дачное».

***Изменение № 5***

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

— отбивная куриная в кунжутной панировке.

***Изменение № 6***

***Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы:***

- биточки куриные;
- фрикадельки куриные;
- тефтели с рисом;
- «Сардельки» куриные;



- котлеты «Нежные»;
- котлеты «Волжские».

**Предприятие-изготовитель имеет право:**

- дополнять наименование продукции своим фирменным, торговым или фантазийным названием;
- заменять 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»).

Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С:

- 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.

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

- негерметично упакованной – 30 суток;
- герметично упакованной – 90 суток;

**Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов без панировки, упакованных с применением вакуума, при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 5 суток.**

**Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов в панировке, упакованных с применением вакуума, при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 3 суток.**

**Рекомендуемые срок годности охлажденных 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 охлажденных 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.

**Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре: не выше минус 25 °С:**

- негерметично упакованной: – 7 месяцев;
- герметично упакованной – 12 месяцев;
- под вакуумом – 14 месяцев;

**не выше минус 18 °С:**

- негерметично упакованной: – 4 месяца;

- герметично упакованной – 8 месяцев;
- под вакуумом – 10 месяцев;
- не выше минус 12 °С:
- негерметично упакованной: – 3 месяца;
- герметично упакованной – 5 месяцев;
- под вакуумом – 8 месяцев;
- не выше минус 8 °С:
- негерметично упакованной: – 25 суток;
- герметично упакованной – 2 месяца;
- под вакуумом – 3 месяца;

**Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** (тушек птицы) при температуре не выше минус 25 °С – не более 12 месяцев.

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. 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.