

# ТУ 9214-069-37676459-2012 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

---

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)  
опубликовано 04.10.2012

Стоимость:  
**10000 руб.**

*Дата введения в действие — 2012 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.*

**Продукция охлажденная или замороженная**  
**Группа — мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – бескостные крупнокусковые:**

**Категория А:**

— ростбиф из оленины;

— оленина для тушения;

— оленина для варки;

— оленина для жарки.

**Подвид – мясокостные, крупнокусковые:**

**Категория Б:**

— шея на кости;

— лопатка на кости;

— тазобедренная часть на кости;

— спинная часть на кости;

— ребра.

**Категория Г:**

— суповой набор из оленины.

**Подвид – порционные:**

**Категория А:**

— бифштекс из оленины;

— филе из оленины;

— лангет из оленины;

— антрекот из оленины;

- котлета натуральная из оленины;
- оленина духовая;
- оленина гриль.

**Подвид – мелкокусковые бескостные:**

**Категория А:**

- бефстроганов из оленины;
- поджарка из оленины;
- азу из оленины;
- гуляш из оленины;
- плов из оленины;
- оленина для шашлыка.

**Категория Б:**

- шашлык из оленины маринованный в уксусе;
- шашлык из оленины маринованный в уксусе с пряностями;
- шашлык из оленины маринованный в томатах со специями;
- шашлык из оленины в соевом соусе;
- шашлык из оленины в вине и специях;
- шашлык из оленины в майонезе.

**Подвид – мелкокусковые мясокостные:**

**Категория Б:**

- рагу из оленины.

**Категория Г:**

- набор для бульона из оленины.

**Подвид — порционные панированные:**

**Категория Б:**

- ромштекс из оленины;
- ромштекс из оленины в цветной панировке;
- котлета отбивная из оленины;
- шницель натуральный из оленины.

**1.2 Продукция, полученная путем распила замороженного сырья**

**Группа — мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые):**

**Категория А:**

- ростбиф из оленины Экстра;
- оленина для тушения Экстра;
- оленина для варки Экстра;
- оленина для жарки Экстра.

**Подвид – порционные:**

**Категория А:**

- мясо для бифштекса из оленины;
- мясо для филе из оленины;

- мясо для лангета из оленины;
- мясо для антрекота из оленины;
- мясо для оленины духовой.

**Подвид – мелкокусковые:**

**Категория А:**

- бефстроганов из оленины Экстра;
- поджарка из оленины Экстра;
- оленина для шашлыка Экстра;
- азу из оленины Экстра;
- гуляш из оленины Экстра;
- плов из оленины Экстра.

***Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции своими фирменными или фантазийными названиями.***

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

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

**Сроки годности охлажденной продукции**, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре +2-6°C:

- полуфабрикаты крупнокусковые, порционные без панировки – не более 48 часов;
- полуфабрикаты порционные в панировке и мелкокусковые – не более 36 часов;
- полуфабрикаты мелкокусковые маринованные, наборы для бульона – не более 24 часов.

**Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C:

- упакованной с применением вакуума – не более 120 суток.

**Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре +2-6°C:

- полуфабрикаты крупнокусковые, порционные без панировки – не более 96 часов;
- полуфабрикаты порционные в панировке и мелкокусковые – не более 72 часов;
- полуфабрикаты мелкокусковые маринованные – не более 48 часов.

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.