

ТУ 9214-200-37676459-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)
опубликовано 29.07.2013

Стоимость:
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.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие полуфабрикаты (кусковые и рубленые) из говядины, конины, свинины и баранины для детского питания (далее полуфабрикаты).

Полуфабрикаты выпускают в охлажденном и замороженном виде.

Полуфабрикаты предназначены для питания детей старше 3 лет в организованных коллективах, а также для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:

Группа — мясные полуфабрикаты

Вид — кусковые

Подвид — бескостные, крупнокусковые из говядины

Категория А:

- вырезка говяжья;
- говядина от спинно-поясничной части;
- говядина от тазобедренной части;
- говядина от лопаточной части;
- говядина для тушения.

Категория Б:

- говядина от подлопаточной части.

Категория В:

- говядина от грудной части;
- котлетное мясо говяжье;
- говядина для супа.

Группа — мясные полуфабрикаты

Вид — кусковые

Подвид — бескостные, крупнокусковые из конины

Категория А:

- вырезка конская;
- конина от спинно-поясничной части;

- конина от тазобедренной части;
- конина от лопаточной части.

Категория Б:

- конина от подлопаточной части.

Категория В:

- конина от грудной части;
- котлетное мясо конское.

Группа — мясные полуфабрикаты

Вид — кусковые

Подвид — бескостные, крупнокусковые из свинины

Категория А:

- вырезка свиная;
- свинина от спинно-поясничной части;
- свинина от тазобедренной части;
- свинина от лопаточной части;
- котлетное мясо свиное.

Группа — мясные полуфабрикаты

Вид — кусковые

Подвид — бескостные, крупнокусковые из баранины

Категория А:

- вырезка баранья.
- **Категория Б:**
- баранина от тазобедренной части;
- баранина от лопаточной части;
- баранина от подлопаточной части.

Группа — мясные полуфабрикаты

Вид — кусковые

Подвид — бескостные, порционные из говядины

Категория А:

- медальоны говяжьи;
- бифштекс говяжий;
- лангет говяжий;
- антрекот говяжий;
- ромштекс говяжий;
- говядина духовая;
- зразы говяжьи.

Группа — мясные полуфабрикаты

Вид — кусковые

Подвид — бескостные, порционные из конины

Категория А:

- медальоны конские;
- бифштекс конский;
- лангет конский;
- антрекот конский;
- ромштекс конский;
- конина духовая;
- зразы конские.

Группа — мясные полуфабрикаты

Вид — кусковые

Подвид — бескостные, порционные из свинины

Категория А:

- эскалоп свиной;
- шницель свиной.

— Категория Б:

- свинина духовая.

Группа — мясные полуфабрикаты

Вид — кусковые

Подвид — бескостные, порционные из баранины

Категория А:

- эскалоп бараний;
- шницель бараний.

Категория Б:

- баранина духовая.

Группа — мясные полуфабрикаты

Вид — кусковые

Подвид — бескостные, мелкокусковые из говядины

Категория А:

- бефстроганов из говядины;
- говядина для азу;
- говядина для поджарки;
- говядина для гуляша;
- говядина для плова;
- говядина для жаркого.

Группа — мясные полуфабрикаты

Вид — кусковые

Подвид — бескостные, мелкокусковые из конины

Категория А:

- бефстроганов из конины;
- конина для азу;
- конина для поджарки;
- конина для гуляша;
- конина для плова;
- конина для жаркого.

Группа — мясные полуфабрикаты

Вид — кусковые

Подвид — бескостные, мелкокусковые из свинины

Категория А:

- свинина для поджарки;
- свинина для гуляша;
- свинина для жаркого.

Группа — мясные полуфабрикаты

Вид — кусковые

Подвид — бескостные, мелкокусковые из баранины

Категория Б:

- баранина для поджарки;
- баранина для плова;
- баранина для жаркого;
- котлетное мясо баранье.

Группа — мясные полуфабрикаты

Вид — рубленые

Подвид — формованные (панированные, непанированные)

Категория Б:

- фрикадельки из говядины;
- фрикадельки мясные.
- бифштекс рубленый;
- кнели из говядины;
- фрикадельки из говядины (2 вариант).

Категория В:

- котлеты, биточки, шницели;
- котлеты, биточки, шницели из говядины;
- котлеты, биточки, шницели «Городские»;
- котлеты, биточки, шницели «Домашние»;
- котлеты, биточки, шницели «Особые»;
- биточки по-белорусски;

- котлеты, биточки мясо-капустные;
- котлеты, биточки мясо-картофельные;
- голубцы ленивые;
- тефтели;
- тефтели из говядины;
- тефтели с рисом;
- биточки (вариант 2);
- котлеты по-хлыновски (мясо-картофельные).

Группа — мясные полуфабрикаты

Вид — рубленые

Подвид — неформованные

Категория Б:

- фарш бараний.

Категория В:

- фарш говяжий;
- фарш конский;
- фарш свиной.

Группа — мясосодержащие полуфабрикаты

Вид — рубленые

Подвид — формованные (панированные, непанированные)

Категория В:

- тефтели из говядины (2 вариант);
- кнели говяжьи с рисом;
- котлеты «Московские».

Категория Г:

- котлеты (биточки) из говядины с мясом птицы;
- котлеты, биточки из говядины с мясом птицы (2 вариант);
- шницель рубленый из мяса птицы с говядиной.

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

Срок годности охлажденных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре от 0°C до 6°C не более 24 часов.

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

- герметично упакованных, в том числе с применением вакуума — не более 90 суток;
- весовых и негерметично упакованных — не более 30 суток.

После вскрытия герметичной упаковки продукт следует хранить не более 24 часов при температуре от 0°C до 6°C в пределах срока годности.

Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов при температуре от 0°C до 6°C с момента изготовления не более 48 часов.

Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов, упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре от 0°C до 6°C с момента изготовления не более 5 суток.

Рекомендуемый срок годности замороженных полуфабрикатов, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре не выше минус 10°C с момента изготовления не более 30 суток.

Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, может устанавливать изготовитель при наличии необходимых условий производства.

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.