



НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ  
НАУК БЕЛАРУСИ



РУП «ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»



# КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК СЕКТОРА СТАНДАРТИЗАЦИИ И НОРМИРОВАНИЯ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ



## На протяжении многих лет сотрудники Института работают над решением актуальных проблем мясной отрасли:

- разработка новых видов мясной продукции, в том числе из мяса птицы;
- совершенствование технологических процессов производства мясной продукции и продукции птицеперерабатывающей промышленности;
- разработка специализированных мясных продуктов, в том числе для детского питания;
- проведение научно-исследовательских работ, направленных на повышение качества готовой продукции и оптимизацию технологических процессов;
- исследования в области глубокой переработки мяса различных видов сельскохозяйственных животных;
- изучение направления рационального использования побочных продуктов переработки мясо- и птицеперерабатывающей промышленности;
- расширение ассортимента кормовых продуктов;
- разработка нормативной и технологической документации для мясной и птицеперерабатывающей промышленности.



**СТБ 1747-2007** «Продукты убоя скота. Термины и определения».

**СТБ 1885-2008** «Мясная промышленность. Производство пищевых продуктов. Термины и определения».

**ТКП 303-2017** (33170) «Порядок транспортировки, сдачи-приемки и переработки скота для убоя».

**СТБ 1945-2023** «Мясо птицы. Технические условия»: ТТИ ВУ 100098867.590-2023 (взамен ТИ ВУ 100098867.257-2011) «Типовая технологическая инструкция по изготовлению мяса птицы к СТБ 1945».

**СТБ 735-94** «Продукты из говядины. Общие технические условия»: ТТИ РБ 100098867.107-2007 «Типовая технологическая инструкция по изготовлению продуктов из говядины к СТБ 735-94»; Сборник рецептов «Продукты из свинины к СТБ 735-94».

**СТБ 335-98** «Продукты из свинины. Общие технические условия»: ТТИ РБ 100098867.108-2007 «Типовая технологическая инструкция по изготовлению продуктов из свинины к СТБ 335-98»; Сборник рецептов «Продукты из свинины к СТБ 335-98».

**СТБ 742-2009** «Продукты из шпика. Общие технические условия»: ТТИ ВУ 100098867.168-2009 «Типовая технологическая инструкция по изготовлению продуктов из шпика к СТБ 742-2009»; Сборник рецептов «Продукты из шпика к СТБ 742-2009».

**СТБ 2581-2020** «Изделия колбасные варено-копченые. Общие технические условия»: ТТИ ВУ 100098867.537-2020 «Типовая технологическая инструкция по изготовлению изделий колбасных варено-копченых к СТБ 2581-2020»; Сборник рецептов «Изделия колбасные варено-копченые к СТБ 2581-2020».

**СТБ 126-2016** «Изделия колбасные вареные. Общие технические условия»: ТТИ ВУ 100098867.454-2017 «Типовая технологическая инструкция по изготовлению изделий колбасных вареных к СТБ 126-2016»; Сборник рецептов «Изделия колбасные вареные к СТБ 126-2016».

**СТБ 196-2016** «Изделия колбасные полукопченые. Общие технические условия»: ТТИ ВУ 100098867.453-2017 «Типовая технологическая инструкция по изготовлению изделий колбасных полукопченных к СТБ 196-2016»; Сборник рецептов «Изделия колбасные полукопченые к СТБ 196-2016».

**СТБ 1996-2016** «Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые салями. Общие технические условия»: ТТИ ВУ 100098867.455-2017 «Типовая технологическая инструкция по изготовлению изделий колбасных сырокопченных и сыровяленых салями к СТБ 1996-2016»; Сборник рецептов «Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые к СТБ 1996-2016».

**СТБ 971-2013** «Колбасы ливерные. Общие технические условия»: ТТИ ВУ 100098867.325-2013 Типовая технологическая инструкция по изготовлению ливерных колбас к СТБ 971-2013; Сборник рецептов «Колбасы ливерные к СТБ 971-2013».

**СТБ 295-2008** «Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые. Общие технические условия»: ТТИ РБ 100098867.140-2008 «Типовая технологическая инструкция по изготовлению изделий колбасных сырокопченных и сыровяленых к СТБ 295-2008»; Сборник рецептов «Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые к СТБ 295-2008».

**ТТИ ВУ 100098867.557-2021** «Типовая технологическая инструкция по изготовлению паштетов к СТБ 2585-2020»;

**ТТИ ВУ 100098867.558-2021** «Типовая технологическая инструкция по изготовлению зельцев к СТБ 2586-2020»;

**ТТИ ВУ 100098867.559-2021** «Типовая технологическая инструкция по изготовлению колбас кровяных к СТБ 2585-2020».

# ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ МЯСНОЙ И ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

## СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ ТУ ВУ 100098867.331-2023

Изготавливаются при убое крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота и лошадей, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зоогигиенических требований. Субпродукты должны быть получены при убое здоровых сельскохозяйственных животных. Предназначены для реализации в торговых объектах, использования в объектах общественного питания, а также реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели.

В зависимости от вида мясного сырья:

ГОВЯЖЬИ	свинные	конские	бараны*
язык, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенка, калтыки, диафрагма, трахея, мясо пищевода, мясо голов, вымя, семенники, головы, хвосты, ноги с путовым суставом, ноги, путовый сустав, уши, губы, рубцы с сетками, рубцы, сетки, сычуги, книжки, щеки	язык, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенка, калтыки, диафрагма, трахея, мясо пищевода, мясо голов, молочные железы, головы, ноги, уши, хвосты, шкурка, межсосковая часть, щековина, желудки, хоботковое зеркальце (пятачок)	язык, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенка, калтыки, диафрагма, трахея, мясо пищевода, мясо голов, молочные железы, головы, хвосты, ноги с путовым суставом, ноги, путовый сустав, уши, губы, желудки	язык, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенка, калтыки, диафрагма, трахея, мясо пищевода, мясо голов, молочные железы, семенники, хвосты, головы, рубцы с сетками, рубцы, сетки, сычуги, книжки

В зависимости от термического состояния:

охлажденные	замороженные (в т.ч. в виде блоков)
-------------	-------------------------------------

! \*Требования к козым субпродуктам приравниваются к бараньим. !

## СЫРЬЕ ЭНДОКРИННО-ФЕРМЕНТНОЕ И СПЕЦИАЛЬНОЕ ТУ ВУ 100098867.376-2020

Предназначено для изготовления медицинских препаратов.

В зависимости от вида животных и способа обработки изготавливают в следующем ассортименте:

желчь замороженная	желчь сгущенная	желчный пузырь	стекловидное тело глазное
оболочка слизистая тонких кишок коагулированная	глазное яблоко	сетчатка глазная	
оболочка слизистая тонких кишок некоагулированная	хрусталик глазной	стакан глазной	
	железы предстательные (пузырьковидная или стволовая часть)		
	становая жила	выйная связка	лопаточный хрящ
	оболочка слизистая трахеи	трахея	пенисы
	носовой хрящ	желчные камни	аорта
	сухожилие сгибающее	сухожилие ахиллово	





## СЫРЬЕ КИШЕЧНОЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

ТУ ВУ 100098867.246-2020

Предназначено для изготовления пищевой продукции, реализации в торговой сети и сети общественного питания. Для изготовления применяют комплекты кишечного сырья, полученные при убойе здоровых сельскохозяйственных животных по ГОСТ 31476, ГОСТ 34120, ГОСТ 32225, ГОСТ 31777 и другим ТНПА, консервированные сырец и полуфабрикат кишечного сырья, изготовленные по ТУ ВУ 100098867.246, ГОСТ 33790, ГОСТ 33791, ГОСТ 34107 и другим ТНПА.

В зависимости от вида убойного животного и анатомической принадлежности:

говяжье	свиное	конское	баранье и козье
черевы, синюги, круга, проходники – сырец, полуфабрикат и фабрикат	черевы – сырец, полуфабрикат и фабрикат	черевы – сырец, полуфабрикат и фабрикат	черевы, синюги, гузенки – сырец, полуфабрикат и фабрикат
пищеводы, мочевые пузыри, синюжные пленки – полуфабрикат и фабрикат	глухарки, гузенки, кудрявки – сырец и полуфабрикат	карта	
	мочевые пузыри – полуфабрикат		

В зависимости от способа консервирования:

соленое, солено-замороженное, замороженное; мочевые пузыри – соленые, замороженные, сухие	соленое, солено-замороженное, замороженное; мочевые пузыри – соленые, замороженные, сухие	соленые, солено-замороженные	только черевы – соленые, солено-замороженные
---	---	------------------------------	--



Солено-замороженным способом консервируют только кишечное сырье, изготовленное в виде сырца.



## КРОВЬ И ПРОДУКТЫ ЕЕ ПЕРЕРАБОТКИ

ТУ ВУ 100098867.231-2020

Предназначены для использования на пищевые цели, в том числе для реализации в торговой сети крови дефибринированной замороженной. Для изготовления используют кровь, собранную от здоровых убойных животных по ГОСТ 31476, ГОСТ 34120 и признанную пригодной для использования на пищевые цели.

В зависимости от технологии обработки:

стабилизированная кровь	цельная кровь	дефибринированная кровь	фибрин
плазма крови	форменные элементы крови	сыворотка крови	

В зависимости от вида животных:



говяжья	свиная
---------	--------



По способу консервирования кровь, кроме цельной, и продукты, кроме фибрина, могут изготавливаться консервированными поваренной солью



В зависимости от термического состояния кровь, кроме цельной:

охлажденная  от – 1,5 °C до 4 °C	замороженная  не выше –8 °C
---	---



## ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ КРОВИ СУХОЙ. АЛЬБУМИН

ТУ ВУ 100098867.254-2020

Светлый альбумин получают высушиванием сыворотки, плазмы крови по ГОСТ 33674, ТУ ВУ 100098867.231, полученных от крупного рогатого скота и свиней, признанных пригодными для использования на пищевые цели. Черный альбумин получают высушиванием стабилизированной, дефибринированной крови, форменных элементов стабилизированной или дефибринированной крови по ГОСТ 33674, ТУ ВУ 100098867.231, полученных от крупного рогатого скота и свиней, признанных пригодными для использования на пищевые цели. Предназначены для использования на пищевые цели.

Альбумин в зависимости от качества:

высшего сорта

первого сорта

## ЖИР-СЫРЕЦ ЖИВОТНЫЙ

ТУ ВУ 100098867.332-2023

Для изготовления используют сырье в виде жировой ткани, отделенное от туши, внутренних органов, при обрядке и мездрении шкур, пригодное к использованию на пищевые цели без каких-либо ограничений. Жир-сырец должен быть получен при убое здоровых сельскохозяйственных животных в организациях, осуществляющих деятельность по производству мяса, функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного законодательства и законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Предназначен для реализации в торговых объектах, использования в объектах общественного питания, а также реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели.

В зависимости от вида сельскохозяйственных животных:

говяжий

свиной

бараний / козий

конский

В зависимости от анатомической принадлежности и с учетом особенностей подготовки к переработке и реализации жир-сырец:

первая группа

- сальник, окопечный жир, брыжеечный жир, жир-сырец от разделки мяса на кости, в т.ч. межмышечный, жир-сырец с ливера → *говяжий, свиной, бараний, конский*
- жировая обрезь от зачистки, жир-сырец с калтыка → *свиной, бараний*
- подкожный жир получаемый при зачистке → *говяжий, конский*
  - щуповой жир, жир-сырец с вымени, жир-сырец с голов (с заушных и височных впадин) → *говяжий*
    - жир-сырец с хвоста → *говяжий, бараний*
  - околосердечный жир, курдючный жир → *бараний*
  - жирное вымя молодняка *крупного рогатого скота*

вторая группа

- кишечный жир от обезжиривания кишок вручную → *говяжий, свиной, бараний, конский*
- жир-сырец с рубца, книжки, сычуга *говяжий*, кроме сальника
- жир-сырец с желудка *свиной*, кроме сальника
- жировая обрезь, получаемая при ручной обрядке шкур *крупного и мелкого рогатого скота*, лошадей в цехе первичной переработки скота
- мездровый жир, получаемый при ручной обрядке шкур *свиней* или на мездрильных машинах в цехе первичной переработки скота

Примечание – Допускается жир-сырец первой группы (с одинаковым направлением использования), полученный при обработке (зачистке) туш и внутренних органов от одного вида сельскохозяйственного животного и предназначенный для промышленной переработки, изготавливать сборным.

Примечание – Допускается жир-сырец второй группы, полученный от одного вида сельскохозяйственного животного, изготавливать сборным.



В зависимости от термического состояния жир-сырец (кроме консервированного поваренной солью):

охлажденный

замороженный (в т.ч. в виде блоков)

## КОСТЬ ПИЩЕВАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ


ТУ ВУ 100098867.564-2021


Получают в результате обвалки туш, полутуш, четвертин, отрубов, мясокостных полуфабрикатов. Предназначена для реализации в торговой сети, использования в сети общественного питания, реализации для дальнейшей промышленной переработки – производства пищевой продукции).

Кость изготавливают I категории (сырая кость скелета):

ГОВЯЖЬЯ	СВИНАЯ	баранья (козья)	конская
трубчатая; грудная; позвоночная; крестцовая; тазовая; реберная; лопаточная; суставные головки трубчатых костей; коленные чашечки	позвоночная; грудная; крестцовая; тазовая; трубчатая; реберная; лопаточная; суставные головки трубчатых костей	спинно-реберная; грудная	трубчатая; грудная; позвоночная; крестцовая; реберная; суставные головки трубчатых костей

Сроки годности:

охлажденные	в диапазоне
 от -1,5 °C до 4 °C	1-5 сут.

замороженные	говяжья (конская) – 8-12 мес.
 не выше -12 °C / не выше -18 °C	свиная – 3-6 мес.
	баранья (козья) – 6-10 мес.

## СЫРЬЕ КОЛЛАГЕНСОДЕРЖАЩЕЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

ТУ ВУ 100098867.671-2024

Получают при разделке, обвалке и жиловке говяжьих, свиных, конских полутуш, четвертин, отрубов, мясокостных полуфабрикатов, а также при обработке субпродуктов, полученных при убойе крупного рогатого скота, свиней, лошадей. Предназначено для промышленной переработки на пищевые цели, в том числе для реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели.

В зависимости от вида сельскохозяйственного животного и анатомической принадлежности:

ГОВЯЖЬЕ	конское	свиное
становая жила; выйная связка; аорта; сухожилие ахиллово; сухожилие сгибающее; лопаточный хрящ; соединительная ткань	становая жила; выйная связка; аорта; сухожилие ахиллово; сухожилие сгибающее; лопаточный хрящ; соединительная ткань	аорта; лопаточный хрящ; соединительная ткань

Сроки годности:

замороженное (в т.ч. виде блоков) в зависимости от условий хранения: 3-10 мес.	охлажденное в зависимости от условий хранения: 1-2 сут.
--	---

## МЯСО ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ

ТУ ВУ 100098867.220-2022

Изготавливается в результате обработки туш промысловых животных, полученных при отстреле в результате охотничьего промысла, признанных пригодными к использованию на пищевые цели. Предназначено для использования на пищевые цели, в том числе промышленной переработки и реализации в торговой сети, сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели (производства пищевой продукции).

Ассортимент:

туша, полутуша и четвертина с вырезкой* или без нее		полутуша и четвертина с вырезкой* или без нее	туша и полутуша, с вырезкой* или без нее
олень	лань	зубр	кабан
косуля	муфлон	лось	

\*внутренняя пояснично-подвздошная мышца

## СУБПРОДУКТЫ ЖИЛОВАННЫЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

ТУ ВУ 100098867.567-2021

Получают в результате жиловки субпродуктов обработанных до заданного содержания мышечной, соединительной и (или) жировой ткани. Предназначены для использования на пищевые цели, в том числе реализации в торговой сети, использования в сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели.

В зависимости от вида сельскохозяйственных животных, анатомической принадлежности и массовой доли соединительной и (или) жировой ткани:

ГОВЯЖЬИ	СВИНЫЕ	КОНСКИЕ
<ul style="list-style-type: none"><li>- мясная обрезь с массовой долей не более 20 %;</li><li>- диафрагма с массовой долей не более 20 %;</li><li>- мясо голов с массовой долей не более 20 %.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- мясная обрезь с массовой долей 30-50 %;</li><li>- диафрагма с массовой долей 30-50 %;</li><li>- мясо голов с массовой долей 30-50 %;</li><li>- щековина с массовой долей 50-85 %;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- мясная обрезь с массовой долей не более 20 %;</li><li>- диафрагма с массовой долей не более 20 %;</li><li>- мясо голов с массовой долей не более 20 %.</li></ul>

В зависимости от термического состояния:

охлажденные	замороженные (в т.ч. в виде блоков)
-------------	-------------------------------------

## ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЖИРА-СЫРЦА ЖИВОТНОГО. ШКВАРА ПИЩЕВАЯ



ТУ ВУ 100098867.663-2023

Предназначена для промышленной переработки на пищевые цели, в том числе для реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели. Представляет собой белковую часть жира-сырца, полученную при выработке топленого животного жира.

В зависимости от вида сельскохозяйственных животных:

ГОВЯЖЬЯ	свинья
---------	--------

В зависимости от термического состояния:

охлажденная	замороженная
 °C от -1,5 °C до 4 °C	 °C не выше -8 °C

## СУБПРОДУКТЫ ОБРАБОТАННЫЕ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ

ТУ ВУ 100098867.586-2022

Изготавливают в результате обработки туш и внутренних органов диких животных, полученных при остреле в результате охотничьего промысла. Предназначены для использования на пищевые цели, в том числе реализации (кроме охлажденных) в торговой сети и использования в сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели. В зависимости от термического состояния – охлажденные и замороженные (в т.ч. замороженных в виде блоков).

Виды промысловых животных:

олень	лось	косуля	зубр
-------	------	--------	------

Субпродукты в зависимости от особенностей морфологического строения и способов обработки:

мякотные	мясокостные	шерстные
языки, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенки, калтыки, диафрагма, трахеи, мясо голов	головы, хвосты	ноги с путовым суставом, губы, уши





## МЕМБРАНА ДИАФРАГМЫ ГОВЯЖЬЯ

ТУ ВУ 100098867.570-2022


Представляет собой плотную соединительную ткань, покрывающую поверхность диафрагмы, и отделяется в процессе ее жиловки. Предназначена для использования на пищевые цели (производства пищевой продукции), в том числе реализации с целью дальнейшей промышленной переработки.

Сроки годности:

охлажденная в диапазоне 1-5 сут.

 от  $-1,5^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$   не менее 80 %

замороженная (в т.ч. блоки) в диапазоне 4-10 мес.

 не выше  $-12^{\circ}\text{C}$  / не выше  $-25^{\circ}\text{C}$


## МЯСО БОБРА ЖИЛОВАННОЕ

ТУ ВУ 100098867.608-2022

Изготавливают односортным – с содержанием мышечной, соединительной и жировой тканей в естественном соотношении. Предназначено для использования на пищевые цели, в том числе реализации в торговой сети, использования в сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели (производства пищевой продукции).

Сроки годности:

охлажденное в диапазоне 5 сут.

 от  $-1,5^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$

замороженное в диапазоне 6 мес.

 не выше  $-12^{\circ}\text{C}$

## СЫРЬЕ КОЖЕВЕННОЕ НЕСТАНДАРТНОЕ

ТУ ВУ 100098867.583-2021

Для изготовления сырья кожевенного в виде шкур применяют парные необработанные шкуры, полученные при убое и первичной обработке туш сельскохозяйственных животных; в виде обрезки шкур – шкуры крупного рогатого скота нестандартные. Сырье крупного рогатого скота и лошадей (крупное и мелкое), свиней предназначено для переработки в кожевенной промышленности. Не распространяется на сырье кожевенное ороговевшее, пресно-сухое, хряков и промысловых животных.

Изготавливают:

шкуры

нестандартные: крупные шкуры - полезная площадь в одном месте менее 25 %, мелких и свиных – менее 35 % и сохранившие естественный контур целой шкуры

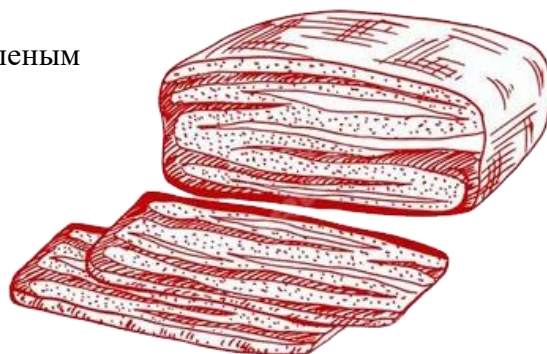
обрезки шкур

половинки и куски крупных и мелких шкур

Сырье кожевенное нестандартное изготавливают мокросоленным следующими способами:

тузлукование

сухой посол



## ШКВАРА НЕПИЩЕВАЯ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ И НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ

ТУ ВУ 100098867.648-2023

Представляет собой белковую часть жира-сырца, полученную при выработке топленого животного жира. Предназначена для реализации и промышленной переработки (производства кормовой муки и кормов) с целью кормления пушных зверей и непродуктивных животных (собак, кошек).

В зависимости от вида сельскохозяйственных животных:

говяжья

свиная

сборная (от разных видов скота)

В зависимости от термического состояния:

охлажденная



от  $-1,5^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$

замороженная



не выше  $-8^{\circ}\text{C}$

## СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ И НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ

ТУ ВУ 100098867.352-2018

Изготавливаются при убое крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота и лошадей, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зоогигиенических требований. Субпродукты должны быть получены при убое здоровых сельскохозяйственных животных. Предназначены для реализации и промышленной переработки (производства кормовой муки и кормов) с целью кормления пушных зверей и непродуктивных животных (собак, кошек).

ГОВЯЖЬИ

язык, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенка, калтыки, диафрагма, трахея, мясо пищевода, мясо голов, вымя, семенники, головы, хвосты, ноги с путовым суставом, ноги, путовый сустав, уши, губы, рубцы с сетками, рубцы, сетки, сычуги, книжки, щеки

СВИНЫЕ

язык, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенка, калтыки, диафрагма, трахея, мясо пищевода, мясо голов, молочные железы, головы, ноги, уши, хвосты, шкурка, межсосковая часть, щековина, желудки, хоботковое зеркальце (пяточок)

КОНСКИЕ

язык, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенка, калтыки, диафрагма, трахея, мясо пищевода, мясо голов, молочные железы, головы, хвосты, ноги с путовым суставом, ноги, путовый сустав, уши, губы, желудки

бараньи\*

язык, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенка, калтыки, диафрагма, трахея, мясо пищевода, мясо голов, молочные железы, семенники, хвосты, головы, рубцы с сетками, рубцы, сетки, сычуги, книжки



*\*Требования к козым субпродуктам приравниваются к бараньим.*

В зависимости от термического состояния:

охлажденные

замороженные (в т.ч. в виде блоков)

# ПРОДУКТЫ УБОЯ НЕПИЩЕВЫЕ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ И НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ

## ТУ ВУ 100098867.418-2021

Изготавливаются при убое, разделке обвалке, жиловке крупного рогатого скота, свиней, лошадей, овец и коз, птицы, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зоогигиенических требований. Продукты убоя должны быть получены при убое здоровых животных и птицы и признаны пригодными для кормления пушных зверей и непродуктивных животных (собак, кошек) и производства кормовой муки и кормов. Предназначены для реализации и промышленной переработки (производства кормовой муки и кормов) с целью кормления пушных зверей и непродуктивных животных (собак, кошек).

### Продукт убоя:

#### говяжий

обрезь непищевая, кровь, форменные элементы, фибрин, становая жила [выйная связка], лопаточный хрящ, носовой хрящ, книжки\*, кости губчатые, жир-сырец, аорта, калтык, трахея, пищевод, мозг спинной, сухожилие ахиллово, сухожилие сгибающее, соединительная ткань

#### свиной

обрезь непищевая, кровь, форменные элементы, фибрин, лопаточный хрящ, кости губчатые, жир-сырец, пенис, аорта, калтык, трахея, пищевод, мозг спинной, соединительная ткань

#### конский

обрезь непищевая, становая жила [выйная связка], кости губчатые, аорта, калтык, трахея, пищевод, сухожилие ахиллово, сухожилие сгибающее, соединительная ткань

#### бараний

книжки\*

*\*книжки могут изготавливаться солеными*

#### птичий

обрезь непищевая

#### бычий

пенис

#### сборный

кровь, форменные элементы, фибрин

Допускается изготавливать наборы из продуктов убоя сельскохозяйственных животных (кроме крови, фибрина и форменных элементов) в любом соотношении. При включении в состав набора жира-сырца и (или) мозга спинного их содержание не должно превышать 10 % от общего количества продуктов убоя.

В зависимости от термического состояния:

#### охлажденные



от -1,5 °C до 4 °C

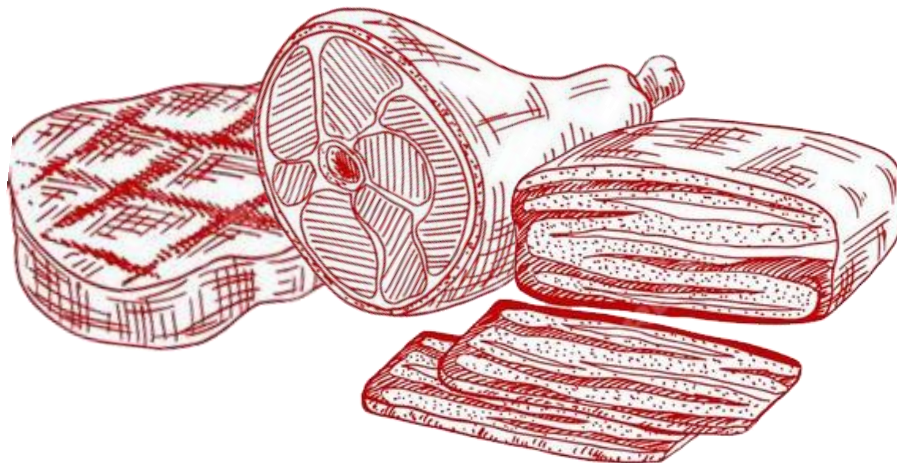


от 0 °C до 10 °C для книжек соленых

#### замороженные



не выше -8 °C





Получают при разделке и обвалке тушек птицы и их частей, продуктов разделки мяса птицы. Предназначено для использования на пищевые цели – реализации в торговых объектах, объектах общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки

**Классификация:**

филе

филе большое

филе малое

мякоть голени

мякоть плечевой части крыла

мякоть бедра

мякоть окорочка

**Вид и возрастная группа птицы:**

куры / цыплята-бройлеры

утки / утята

гуси / гусята

индейки / индюшата

цесарки / цесарята

**В зависимости от термического состояния:**

охлажденное

замороженное (в т.ч. в виде блоков)

Проведена нормативно-техническая экспертиза технических условий, по результатам которой получено положительное заключение, наличие которого, согласно ТКП 126-2016 «Пищевая продукция. Правила маркировки знаком «Натуральный продукт». Основные положения», является одним из условий получения сертификата на продукцию, маркируемую знаком «Натуральный продукт».

**ПРОДУКТЫ РАЗДЕЛКИ И ОБВАЛКИ МЯСА ПТИЦЫ И НАБОРЫ ИЗ НИХ****ТУ ВУ 100098867.415-2021**

Для изготовления продуктов разделки и обвалки мяса птицы и наборов из них применяют тушки птицы и их части по СТБ 1945, ГОСТ 31473, ГОСТ 31962, ГОСТ 31990, ГОСТ 33816, ГОСТ 34121, продукты разделки мяса птицы по ТУ ВУ 100098867.415. Предназначены для использования на пищевые цели, в том числе реализации в торговых объектах, объектах общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели.

Продукты разделки и обвалки мяса птицы изготавливают в следующем ассортименте: тушка без крыльев; тушка без голени; тушка без крыльев и голени; мякоть тушки; мясо бескостное кусковое; мясо бескостное кусковое грудной части; мясо бескостное кусковое окорочков; грудка без кожи; филе; филе с кожей; большое филе; малое филе; обрезь филе; окорочок бескостный; окорочок без кожи; окорочок без бедренной кости; бедро без кожи; бедро с частью спинки; мякоть бедра; мякоть бедра с хрящом; обрезь бедра с хрящом; часть бедра; голень без кожи; мякоть голени; часть голени; кисть крыла; локтевая часть крыла; локтевая часть крыла с кистью крыла; плечевая часть крыла; плечевая часть крыла с локтевой частью; мякоть плечевой части крыла; часть спинки; гузка; кожа; кожа для фарширования; каркас; кость; грудная кость; трубчатая кость; кости спинки; хрящ суставной; хрящ грудной; спинка без кожи; верхняя часть спинки без кожи; нижняя часть спинки без кожи; тушка без филе; тушка пластом; бедро; обрезь окорочка; передняя четвертина без крыла; мякоть спинки.

**Наборы из продуктов разделки и обвалки мяса птицы:**

для супа

для бульона

для первых блюд

для жаркого

для чахохбили

**Вид и возрастная группа птицы:**

куры / цыплята-бройлеры

утки / утята

гуси / гусята

индейки / индюшата

цесарки / цесарята

**В зависимости от термического состояния:**

охлажденные

замороженные (в т.ч. в виде блоков)

## СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ

ТУ ВУ 100098867.403-2021

Изготавливают при убойе сельскохозяйственной птицы по ГОСТ 18292. Птица должна быть здоровой, прошедшей ветеринарно-санитарную экспертизу и отвечать ветеринарным и санитарным требованиям. для использования на пищевые цели, в том числе реализации в торговой сети, использования в сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели (производства пищевой продукции).

К субпродуктам птицы относят обработанные

печень

сердце

мышечный желудок

шея

ноги (в т.ч. в виде плюсневой части, верхней и нижней частей)

гребни

головы

В зависимости от вида и возраста птицы:

сухопутная птица

куры, цыплята, цыплята-бройлеры, индейки, индюшата, цесарки, цесарята

водоплавающая птица

утки, утята, гуси, гусята

Сроки годности:

охлажденные в зависимости от условий хранения и упаковывания (наличия МГА) в диапазоне 1-10 сут.



от -1,0 °C до 4 °C

замороженные (в т.ч. в виде блоков) в зависимости от условий хранения в диапазоне 2-12 мес.



не выше -12 °C / не выше -25 °C

## ЖИРЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ

ТУ ВУ 100098867.489-2024

Технические условия распространяются на жиры птицы пищевые – жир-сырец и жир топленый, предназначенные для использования на пищевые цели – реализации в торговых объектах, использования в объектах общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки (производства пищевой продукции).

В зависимости от вида птицы:

куриный

утиный

гусиный

индюшинный

В зависимости от технологии изготовления:

жир-сырец

жир-сырец, предназначенный для вытопки жира, допускается изготавливать с использованием поваренной соли

жир топленый

изготавливают высшего и первого сорта; допускается изготавливать с использованием антиокислителей

В зависимости от термического состояния:

охлажденный

замороженный (в т.ч. в виде блоков для жира-сырца)

Сроки годности:

охлажденный жир-сырец: 2-4 сут.

замороженный жир-сырец: 3-6 мес.

охлажденный жир топленый: 2-6 мес.

замороженный жир топленый : 4-8 мес.

## НАБОРЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

ТУ РБ 100098867.126-2001

Сырьем для изготовления наборов является мясо птицы по СТБ 1945, ГОСТ 31473, ГОСТ 31962, ГОСТ 31990, ГОСТ 33816. Предназначены для использования на пищевые цели, в том числе реализации в торговой сети, сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели. Технические условия не распространяются на наборы из мяса птицы с добавленными ингредиентами, включая воду.

Изготавливают:

набор из полутушек

набор из четвертин

набор из полутушек и четвертин

ноги (в т.ч. в виде плюсневой части, верхней и нижней частей)

гребни

головы

В зависимости от вида и возраста птицы:

сухопутная птица

куры, цыплята, цыплята-бройлеры, индейки, индюшата, цесарки, цесарята

водоплавающая птица

утки, утята, гуси, гусята

Сроки годности:

охлажденные в зависимости от условий хранения и упаковки (наличия МГА) в диапазоне 1-10 сут.



от -1,0 °C до 4 °C

замороженные (в т.ч. в виде блоков) в зависимости от условий хранения в диапазоне 2-12 мес.



не выше -12 °C / не выше -25 °C

## ТУШКИ ЦЫПЛЯТ «МОЛОДОЙ ПЕТУШОК»

ТУ ВУ 100098867.634-2023

Для изготовления тушек применяют молодняк кур (петушков) по ГОСТ 18292 в возрасте 64-98 дней (в зависимости от селекции кур яичного кросса) при достижении живой массы 1000-1200 г, убой которых производится в организациях, функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства. Предназначены для использования на пищевые цели, в том числе реализации в торговой сети, сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели.

Тушки изготавливают потрошеными.

Сорта:

первый

второй

В зависимости от термического состояния:

охлажденные



от -1,5 °C до 4 °C

замороженные



не выше -12 °C

## ТУШКИ ФАЗАНОВ И ПЕРЕПЕЛОВ

ТУ ВУ 100098867.593-2022

Для изготовления тушек применяют перепелов по ГОСТ 18292, фазанов, выращенных в соответствии с требованиями действующего законодательства в организациях, функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства. Предназначены для использования на пищевые цели, в том числе реализации в торговой сети, сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели.

Тушки изготавливают потрошеными.

Сорта:

первый

второй

В зависимости от термического состояния:

охлажденные



от -1,5 °C до 4 °C

замороженные



не выше -12 °C



# ПРОДУКТЫ УБОЯ НЕПИЩЕВЫЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ И НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ

ТУ ВУ 100098867.641-2023

Изготавливают при убое сельскохозяйственной птицы, разделке и обвалке (в том числе методом сепарирования) мяса птицы и обработке субпродуктов птицы. Предназначены для реализации и промышленной переработки (производства кормовой муки и кормов) с целью кормления пушных зверей и непродуктивных животных (собак, кошек).


## Виды:

печень	сердце	мышечный желудок	шея
ноги	легкие	кожа	гребни
		головы	мясо механической обвалки
кости	хрящи	мясная обрезь	кровь
			жир-сырец

Допускается изготавливать продукты убоя (кроме крови, мяса механической обвалки) в виде наборов в любом соотношении. При включении в состав наборов жира-сырца и кожи их содержание не должно превышать 10 % от общего количества продуктов убоя.


## В зависимости от термического состояния:

охлажденные\*



от  $-1^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$

охлажденное мясо механической обвалки



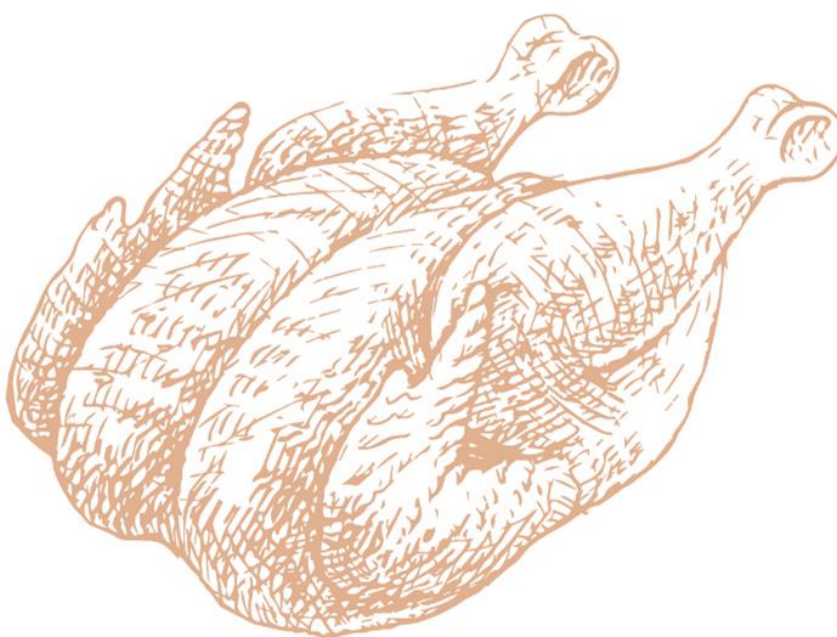
от  $-2^{\circ}\text{C}$  до  $0^{\circ}\text{C}$

замороженные



не выше  $-12^{\circ}\text{C}$

\*кроме крови



Изготавливают из шпика и (или) обрезков шпика и (или) грудореберной бескостной части свиной с добавлением другого жиросодержащего сырья продуктивных животных, говядины не более 40 %, комплексных пищевых (вкусоароматических) добавок или без, специй, пряностей, трав, овощей или без них. Технические условия распространяются на продукты из шпика (в оболочке или форме), предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу. В соответствии с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре продукты из шпика изготавливают мясными.

Изготавливают:

соленые (в оболочке или форме)

копченые (в оболочке)

охлажденные



от 0 °C до 8 °C

замороженные



не выше -8 °C

Разработанные рецептуры включают:

до 20 % жира-сырца свиного,  
говяжьего

до 35 % щековины свиной жилованной, грудобрюшной части  
свиной, свинины жирной жилованной

20 % свинины жилованной полужирной и (или)  
колбасной и (или) односортной и (или) котлетной

30 % говядины жилованной второго сорта и (или)  
колбасной и (или) односортной и (или) котлетной

**ФАРШИ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ****ТУ ВУ 100098867.599-2022**

Предназначены для использования на пищевые цели, в том числе реализации в торговой сети, сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки. Текущий ассортимент сборника рецептов включает 16 рецептов фаршей.

В соответствии с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре фарши изготавливают мясными, без использования немясных ингредиентов.

Виды промысловых животных:

олень

лось

зубр

косуля

Фарши изготавливают с использованием следующих видов мясного сырья: мясо оленя, лося, косули, зубра жилованное односортное; свинину жилованную жирную; свинину жилованную колбасную; свинину жилованную односортную; шпик хребтовый и боковой, обрезки шпика; щековину свиную жилованную.

Сроки годности:

охлажденный – 24 ч



от -1,5 °C до 6 °C

охлажденный, упакованный с  
применением вакуума или  
модифицированной атмосферы – 5 сут.



от -1,5 °C до 6 °C

замороженный – 1-3 мес.

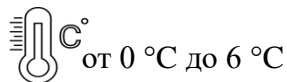


не выше -10 °C  
не выше -18 °C

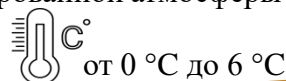
Изготавливают с использованием следующих видов мясного сырья: говядины жилованной 1/с, 2/с, жирной, колбасной, односортной, котлетной; свинины жилованной нежирной, полужирной, жирной, колбасной, односортной, котлетной; мяса кускового и кожи кур и цыплят-бройлеров; шпика и обрезков шпика; грудинки; щековины; мяса голов, мясной обрезки, диафрагмы говяжьих и свинных; жира-сырца. Фарши мясные, предназначенные для реализации и приготовления различных блюд. Фарши изготавливают мясными, без использования немясных ингредиентов.

**Сроки годности:**

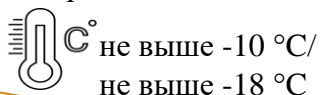
охлажденный – 24 ч.



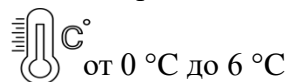
охлажденный, упакованный с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 5 сут.



замороженный – 1/ 3 мес.



охлажденный, упакованный с применением вакуума – 7 сут.


**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ**

Изготавливают из мясного сырья полученного после разделки, обвалки и жиловки говядины, свинины, баранины, мяса промысловых животных. Изделия колбасные варено-копченые, сформованные в колбасную оболочку, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу и для приготовления различных блюд и закусок.

Изготавливают из мясного сырья полученного после разделки, обвалки и жиловки:

говядины

свинины

баранины

мяса промысловых животных

**Сорта:**

высший сорт

первый сорт

бессортные

Сроки годности колбас в подвешенном состоянии:

15 сут.: от 12 °C до 15 °C 75-78 %

25 сут.: от 0 °C до 4 °C 75-78 %

Сроки годности колбас, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере:

при сервировочной нарезке – 8 сут.: от 5 °C до 8 °C

при порционной нарезке – 10 сут.: от 5 °C до 8 °C

при сервировочной нарезке – 6 сут.: от 15 °C до 18 °C

при порционной нарезке – 8 сут.: от 15 °C до 18 °C

при сервировочной нарезке – 10 сут.: от 0 °C до 6 °C

при порционной нарезке – 12 сут.: от 0 °C до 6 °C



целыми – 25 сут.: от 0 °C до 6 °C





Изготавливают из мясного сырья полученного после разделки, обвалки и жиловки говядины, шпика и субпродуктов мясных обработанных сельскохозяйственных животных. Зельцы, сформованные в колбасную оболочку или форму, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу. В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре зельцы изготавливают мясными.

Сроки годности зельцев, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы:

в натуральных и искусственных  
проницаемых оболочках, формах – 72 ч.

  $^{\circ}\text{C}$  от 0  $^{\circ}\text{C}$  до 6  $^{\circ}\text{C}$   70-80 %

в искусственных непроницаемых  
оболочках – 5 сут.

  $^{\circ}\text{C}$  от 0  $^{\circ}\text{C}$  до 6  $^{\circ}\text{C}$   70-80 %

Сроки годности зельцев, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы:



10 сут.:   $^{\circ}\text{C}$  от 0  $^{\circ}\text{C}$  до 6  $^{\circ}\text{C}$

**КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ****ТУ РБ 100098867.106-2000**



Изготавливают из мясного сырья полученного после разделки, обвалки и жиловки свинины, шпика и субпродуктов мясных обработанных сельскохозяйственных животных, мяса механической обвалки и дообвалки говяжьего и свиного, крови и форменных элементов крови. Колбасы кровяные, сформованные в колбасную оболочку, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу. Изготавливают вареными.

Сроки годности колбас, упакованных целыми батонами:

в натуральных и искусственных проницаемых  
оболочках


3 сут.:   $^{\circ}\text{C}$  от 0  $^{\circ}\text{C}$  до 6  $^{\circ}\text{C}$   70-80 %

в искусственных непроницаемых  
оболочках

5 сут.:   $^{\circ}\text{C}$  от 0  $^{\circ}\text{C}$  до 6  $^{\circ}\text{C}$   70-80 %

Сроки годности колбас, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы:

целыми батонами

5 сут.:   $^{\circ}\text{C}$  от 0  $^{\circ}\text{C}$  до 6  $^{\circ}\text{C}$

при порционной нарезке

3 сут.:   $^{\circ}\text{C}$  от 0  $^{\circ}\text{C}$  до 6  $^{\circ}\text{C}$



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ

**ТТИ ВУ 100098867.620-2024** (взамен ТИ ВУ 100098867.263-2011) «Типовая технологическая инструкция по убою и первичной обработке сельскохозяйственной птицы».

ТИ ВУ 100098867.360-2014 «Технологическая инструкция по разделке, обвалке и жиловке мясного сырья»;

«Технологическая инструкция по подготовке оболочек в колбасном производстве»;

«Технологическая инструкция по консервированию и применению чеснока в колбасном производстве».

## НОРМИРОВАНИЕ

«СБОРНИК МЕТОДИК ОПРЕДЕЛЕНИЯ НОРМ И НОРМАТИВОВ РАСХОДА СЫРЬЯ И ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» включает 13 методик:

### Первичная переработка

Методики определения выходов мяса на костях, субпродуктов, жира-сырца и топлёного жира.

Методика определения выходов цельной крови и продуктов её переработки.

### Промышленная переработка мясного сырья

Методика определения норм расхода фаршевой ёмкости кишечной и искусственной оболочек.

Методика определения выходов продукции при разделке мясных туш.

Методика определения выходов колбасных изделий.

Методика определения выходов продукции при производстве продуктов из свинины и говядины.

Методика определения норм выхода кишечного сырья при переработке скота.

Методика расчёта норм расхода сырья и материалов на производство 1 тонны готовой продукции (колбасных изделий, продуктов из свинины, говядины, баранины, полуфабрикатов и др.).

Методика расчёта норм расхода сырья и материалов на 1000 физических банок консервной продукции.

Методика расчёта укрупнённых норм расхода сырья на производство колбасных изделий, продуктов из свинины, говядины, баранины.

Методика расчёта укрупнённых норм расхода пряностей и материалов на 1 тонну колбасной продукции.

Методика расчёта укрупнённых норм расхода сырья на производство мясных и мясорастительных консервов.

Методика расчёта норм расхода пряностей и материалов на 1000 условных банок консервов.

«СБОРНИК МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ ВЫХОДОВ ПРОДУКЦИИ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» включает:

Методические рекомендации по определению выходов продукции при жиловке, варке и разборке мясного сырья.

Методические рекомендации по определению выходов продукции при изготовлении крупнокусковых полуфабрикатов.

Методические рекомендации по определению выходов продукции по распиловке и фасовке мясных продуктов.

Методические рекомендации по определению выходов продукции при размораживании мясных блоков.

Методические рекомендации по определению норм сбора непищевого сырья и фактических выходов при производстве животных кормов и технического (кормового) жира.

## ПРОЧЕЕ

«Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов».



РУП «ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

220075, Республика Беларусь,  
г. Минск, пр. Партизанский, 172  
+375 17 373-38-52



[www.instmmp.by](http://www.instmmp.by)



[info@instmmp.by](mailto:info@instmmp.by)



(017) 373-38-52



[meat\\_dairy\\_institut](https://www.instagram.com/meat_dairy_institut)

Для заказа:



(017) 399-95-71



[stanmeat@mail.ru](mailto:stanmeat@mail.ru)