

НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ НАУК БЕЛАРУСИ

**НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ РЕСПУБЛИКАНСКОЕ
ДОЧЕРНЕЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

**Республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр
Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»**

(РУП «ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»)



КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК

ОТДЕЛА ТЕХНОЛОГИЙ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ЧАСТЬ 2



**220075 г. Минск, пр. Партизанский 172
тел (017) 373-30-71, факс (017) 373-38-52
www.instmmp.by,
e-mail: meat-dairy@tut.by,
otmp210@mail.ru**

2021

Исполнители

Зав. отделом, к.с-х.н.	Гордынец Светлана Анатольевна
Зав. сектором, к.т.н., доцент	Калтович Ирина Васильевна
Ведущий научный сотрудник, к.т.н., доцент	Чернявская Лилия Александровна
Научный сотрудник	Кусонская Татьяна Васильевна
Научный сотрудник	Яхновец Жанна Александровна
Младший научный сотрудник	Напреенко Виктория Михайловна
Младший научный сотрудник	Антипина Арина Романовна

СОДЕРЖАНИЕ

КОНСЕРВНОЕ ПРОИЗВОДСТВО		7
ТУ ВУ 100098867.524-2020	Консервы мясные и мясосодержащие паштетные	7
ТУ ВУ 100098867.538-2020	Консервы из мяса кролика	8
ТУ ВУ 100098867.573-2021	Консервы из мяса шпика	9
ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА И ПРОДУКТЫ УБОЯ		10
ТУ ВУ 100098867.577-2021	Субпродукты птичьи: лапки куриные	10
ХОЛОДИЛЬНАЯ ОБРАБОТКА		11
ТТИ ВУ 100098867.533-2020	Типовая технологическая инструкция по холодильной обработке и хранению продуктов убоя на предприятиях мясо- и птицеперерабатывающей промышленности	11
БЛОКИ		13
ТУ ВУ 100098867.530-2020	Блоки из мяса птицы	13
ТУ ВУ 100098867.542-2020	Блоки из мяса подмороженные	14
ТУ ВУ 100098867.548-2020	Блоки из субпродуктов свиных замороженные упакованные	15
ТУ ВУ 100098867.557-2021	Блоки из мяса и соединительной ткани промысловых животных замороженные	16
РАЗДЕЛКА, ОБВАЛКА, ЖИЛОВКА		17
ТУ ВУ 100098867.505-2019	Свинина и говядина жилованные	17
ТУ ВУ 100098867.519-2019	Отрубы из говядины замороженные упакованные	18
ТУ ВУ 100098867.529-2020	Обрезки мясные	19
ТУ ВУ 100098867.536-2020	Отрубы из баранины	21
ТУ ВУ 100098867.543-2020	Ткань соединительная от жиловки мяса и субпродуктов	22
ТУ ВУ 100098867.552-2021	Мясо промысловых животных жилованное	23
ТУ ВУ 100098867.561 - 2021	Мясо птицы обваленное	24
ТУ ВУ 100098867.585 - 2021	Мясо птицы с содержанием витамина Е и микроэлементов селен, йод	25

МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБВАЛКА И ДООБВАЛКА	27
ТУ ВУ 100098867.559-2021 Мясо птицы измельченное	27
ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ	28
РЦ ВУ 100098867.5216-2020 Рецептура Натуральный полуфабрикат «Кожа цыплят-бройлеров»	28
ТУ ВУ 100098867.522 – 2020 Полуфабрикаты мясные кусковые выдержанные из говядины	29
ТУ ВУ 100098867.562-2021 Полуфабрикаты мясные кусковые упакованные	31
ТО ВУ 100098867.3929-2021 Техническое описание полуфабриката мясного натурального из свинины «Лопаточная часть» по СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные»	33
ТО ВУ 100098867.3940-2021 - Сборник технических описаний полуфабрикатов мясных натуральных крупнокусковых и мелкокусковых по СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные» «Пашина говяжья», «Пашина свиная»	34
ТО ВУ 100098867.3943-2021	
ТО ВУ 100098867.5092-2020 Техническое описание полуфабриката натурального крупнокускового мясокостного из свинины «свинина для маринования» по СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные»	35
ТО ВУ 100098867.5198-2020 – Сборник технических описаний полуфабрикатов из свинины по СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные»	36
ТО ВУ 100098867.5210-2020	
ТО ВУ 100098867.5211-2020 – Сборник технических описаний полуфабрикатов из говядины по СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные»	37
ТО ВУ 100098867.5212 -2020	
ТО ВУ 100098867.5254-2021 – Сборник технических описаний полуфабрикатов мясных натуральных крупнокусковых из говядины по СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные»	38
ТО ВУ 100098867.5265-2021	

ТО ВУ 100098867.5266-2021 -	Сборник технических описаний	39
ТО ВУ 100098867.5297-2021	полуфабрикатов мясных натуральных из свинины по СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные»	
ТО ВУ 100098867.5330-2021	Техническое описание полуфабриката мясного натурального из свинины «Бескостное мясо со шпиком» по СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные»	40
ТО ВУ 100098867.3865-2020 –	Сборник технических описаний	41
ТО ВУ 100098867.3875-2020	полуфабрикатов из говядины к ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие»	
ТО ВУ 100098867.5313-2021 –	Сборник технических описаний	42
ТО ВУ 100098867.5329-2021	полуфабрикатов из свинины к ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие»	
ТУ ВУ 100098867.549 - 2020	Полуфабрикаты рубленые мясные и из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста	45
РЦ ВУ 100098867.5042-2020 -	Сборник рецептов «Полуфабрикаты в тесте. Пельмени замороженные»	47
РЦ ВУ 100098867.5047-2020		
ТУ ВУ 100098867.566 - 2021	Полуфабрикаты в тесте. Пельмени замороженные	48
КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ		49
ТУ ВУ 100098867.544 - 2020	Блинчики из теста с начинкой замороженные	49
РЦ ВУ 100098867.3923-2021 –	Сборник рецептов на кулинарные изделия из мяса цыплят-бройлеров по СТБ 1210-2010	50
РЦ ВУ 100098867.3925-2021		
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ		51
ТУ ВУ 100098867.516 - 2019	Изделия мясные нарезанные	51
ТУ ВУ 100098867.556 - 2021	Колбаса кровяная «Наквасовская»	52
ТУ ВУ 100098867.569 - 2021	Изделия колбасные вареные из субпродуктов	53

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ЖИВОТНЫХ И МЯСА ПТИЦЫ	СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ	54
ТУ ВУ 100098867.546 - 2020	Рулеты из свинины «Наквасовские»	54
ТУ ВУ 100098867.565 - 2021	Продукты мясные полусухие «Джерки»	55
ТУ ВУ 100098867.568 - 2021	Субпродукты вареные	56
ТУ ВУ 100098867.576 - 2021	Продукты из мяса птицы сушеные «Джерки»	57
ТУ ВУ 100098867.579 - 2021	Продукты вареные из субпродуктов	58
ЯЙЦА И ЯЙЦЕПРОДУКТЫ		59
ТУ ВУ 100098867.512 - 2019	Яйца куриные инкубационные	59
ТУ ВУ 100098867.513 - 2019	Яйца кур родительского стада пищевые	60
ТТИ ВУ 100098867.542-2020	Типовая технологическая инструкция по первичной подготовке яиц кур родительского стада для инкубации	61
КОРМА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ		62
ТУ ВУ 100098867.539-2020	Жир-сырец для кормления животных	62
ТУ ВУ 100098867.540-2020	Мясо для кормления животных	63
ТУ ВУ 100098867.551-2020	Полуфабрикаты для кормления животных	64
ПРОЧЕЕ		66
ТУ ВУ 100098867.532-2020	Полуфабрикаты овощные «Фермерские»	66
ТУ ВУ 100098867.554-2021	Смеси мясосолдержащие «Ice meat»	68
ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ		69
ТУ ВУ 100098867.582-2021	Продукты из конины сыровяленые и сырокопченые	69
ТУ ВУ 100098867.584-2021	Бастурма из конины сыровяленая	70
РЦ ВУ 100098867.5335 - 2021 -	Сборник рецептур «Изделия колбасные вареные из конины» по СТБ 126-2016	71
РЦ ВУ 100098867.5336 – 2021		
РЦ ВУ 100098867.5337 - 2021 -	Сборник рецептур «Изделия колбасные варено-копченые из конины» по СТБ 2581-2019	71
РЦ ВУ 100098867.5338 – 2021		
РЦ ВУ 100098867.5311 - 2021 -	Сборник рецептур «Изделия колбасные полукопченые из конины» по СТБ 196-2016	71
РЦ ВУ 100098867.5312 – 2021		

КОНСЕРВНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ПАШТЕТНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.524-2020

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные и мясосодержащие паштетные, предназначенные для реализации, непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Ассортимент:

Консервы изготавливают мясными (в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 %) и мясосодержащими (в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов составляет от 5 до 60 % включительно).

Консервы изготавливают вида «паштетные»: консервы в виде вязкопластичной однородной массы мажущейся консистенции или массы мажущейся консистенции с включениями, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов с добавлением пищевых субпродуктов.

Консервы вырабатывают стерилизованными в соответствии с рецептурами к данным техническим условиям, согласованными и утвержденными в установленном порядке.

Срок годности и условия хранения.

Консервы хранят в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке, при температуре воздуха от 0° С до 25°С без резких ее колебаний и относительной влажности воздуха не выше 75 %.

Срок годности консервов во всех видах потребительской упаковки (кроме полимерных трехслойных барьерных банок, получаемых методом литья под давлением) – 24 месяца с даты изготовления.

Срок годности консервов в полимерных трехслойных барьерных банках, получаемых методом литья под давлением и других видах упаковки устанавливает изготовитель продукции в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.538-2020

Настоящие технические условия распространяются на консервы из мяса кролика, предназначенные для реализации, непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Ассортимент:

Консервы изготавливают мясными (в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 %) и мясорастительными (в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов составляет от 30 до 60 % включительно).

Консервы вырабатывают стерилизованными.

Консервы изготавливают в соответствии с рецептурами к данным техническим условиям, согласованными и утвержденными в установленном порядке.

Транспортирование и хранение.

Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Консервы хранят в сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях, на стеллажах или поддонах при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С (без резких ее колебаний) и относительной влажности воздуха не выше 75 %. Срок годности консервов во всех видах потребительской упаковки (кроме полимерных трехслойных барьерных банок, получаемых методом литья под давлением) – 24 месяца с даты изготовления. Срок годности консервов в полимерных трехслойных барьерных банках, получаемых методом литья под давлением устанавливает изготовитель продукции в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

После вскрытия потребительской упаковки консервы хранить в холодильнике не более 24 ч при температуре от +2 °С до +6 °С.

КОНСЕРВЫ ИЗ ШПИКА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.573-2021

Настоящие технические условия распространяются на консервы из шпика, фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для реализации.

Ассортимент:

- «Шпик с кориандром»;
- «Шпик с чесноком».

По органолептическим, физико-химическим показателям консервы из шпика должны соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид и консистенция	Мазеобразная консистенция с наличием пряностей в соответствии с конкретной рецептурой.
Запах и вкус	Свойственные шпику с пряностями, без постороннего запаха и привкуса.
Масса доля шпика, %, не менее	97,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0
Посторонние примеси	Не допускаются

Срок годности и условия хранения.

Консервы из шпика хранят в сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях, на стеллажах или поддонах при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха не выше 75%.

Срок годности консервов из шпика – 3 года с даты изготовления.

ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА И ПРОДУКТЫ УБОЯ

СУБПРОДУКТЫ ПТИЧЬИ: ЛАПКИ КУРИНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.577-2021

Настоящие технические условия распространяются на субпродукты птичьей: лапки куриные, предназначенные для промышленной переработки и реализации.

Ассортимент:

В зависимости от массы лапки куриные изготавливают следующих категорий:

- категории А;
- категории В.

Лапки изготавливают глубоководными, подвергнутыми шоковой заморозке при температуре минус 32°C - 36°C до температуры не выше минус 18°C в любой точке измерения.

Срок годности и условия хранения.

Хранят лапки куриные при температуре воздуха не выше минус 18 °C в камерах, охлаждаемых батареями или воздухоохладителями. Относительная влажность воздуха при хранении должна быть не менее 85 %.

Срок хранения – 6 месяцев.

ХОЛОДИЛЬНАЯ ОБРАБОТКА

ТИПОВАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ХОЛОДИЛЬНОЙ ОБРАБОТКЕ И ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ УБОЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МЯСО- И ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ТТИ ВУ 100098867.533-2020
(взамен ТТИ ВУ 100098867.173-2009)

Типовая технологическая инструкция устанавливает требования к холодильной обработке продуктов убоя на предприятиях мясо- и птицеперерабатывающей промышленности Республики Беларусь независимо от форм собственности и субъекта хозяйствования.

ТТИ состоит из следующих глав и приложений:

Глава 1 Общие требования по подготовке холодильников и оборудования к холодильной обработке и хранению продуктов убоя

Глава 2 Технологические инструкции по холодильной обработке и хранению мяса

2.1 Классификация мяса по его термическому состоянию

2.2 Приемка мяса на холодильник

2.3 Технологическая инструкция по охлаждению мяса

2.4 Технологическая инструкция по подмораживанию мяса

2.5 Технологическая инструкция по замораживанию мяса

2.6 Технологическая инструкция по размораживанию мяса в тушах, полутушах и четвертинах

2.7 Технологическая инструкция по хранению мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках

Глава 3 Технологические инструкции по холодильной обработке и хранению мяса птицы

3.1 Технологическая инструкция по охлаждению мяса птицы

3.2 Технологическая инструкция по замораживанию мяса птицы

3.3 Технологическая инструкция по размораживанию мяса птицы

Глава 4 Технологическая инструкция по охлаждению, замораживанию и хранению субпродуктов

4.1 Общие требования

4.2 Охлаждение субпродуктов

4.3 Замораживание субпродуктов

4.4 Упаковка, маркировка, хранение охлажденных и замороженных субпродуктов

4.5 Замораживание и хранение эндокринно-ферментного сырья

Глава 5 Технологическая инструкция по холодильной обработке и хранению шпика и свиной грудинки

Глава 6 Технологическая инструкция по холодильной обработке и хранению жира животного топленого пищевого

Глава 7 Технологическая инструкция по холодильной обработке и хранению жира-сырца

Глава 8 Требования, предъявляемые к холодильному транспорту при перевозках продуктов убоя

Глава 9 Новые технологии, обеспечивающие интенсификацию процессов охлаждения и замораживания, сохранение качества и значительное сокращение усушки мяса

9.1 Технологическая инструкция по охлаждению и замораживанию мяса с применением предварительного охлаждения и предварительного замораживания

9.2 Технологическая инструкция по охлаждению мяса с осаждением диспергированной воды на его поверхность

9.3 Технологическая инструкция по замораживанию мяса в системе двухконтурной циркуляции воздуха

9.4 Технологическая инструкция по электростимуляции мясных туш и производству замороженных блоков из парного жилованного мяса

9.5 Технологическая инструкция по экранированию камер хранения и укрытию штабелей замороженного мяса тканями

9.6 Предварительное охлаждение мяса

Глава 10 Технологическая инструкция по шоковой заморозке

Глава 11 Автомобильная перевозка скоропортящихся грузов

Приложение 1

Требования к безопасным условиям работ на холодильниках мясной отрасли

Приложение 2

Лист контрольных проверок температуры

В развитие применяемой типовой технологической инструкции (ТТИ) изготовителем могут быть разработаны и утверждены технологические инструкции, детализирующие особенности технологического процесса и применяемого оборудования, или дополнения к ТТИ, утвержденные руководителем изготовителя и согласованные разработчиком.

БЛОКИ

БЛОКИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.530 - 2020

Настоящие технические условия распространяются на блоки из мяса птицы, предназначенные для промышленной переработки, реализации в розничной торговле и объектов общественного питания.

Термины и определения.

В настоящих ТУ применяют термины с соответствующими определениями, установленные в СТБ 1945, ГОСТ 16367, ГОСТ 18447, а так же:

- вид – характеристика блоков в зависимости от используемого вида мяса птицы;
- тип – характеристика блоков по форме и размеру.

Ассортимент:

Блоки изготавливают следующих видов: из мяса кур, из мяса цыплят, из мяса цыплят-бройлеров, из мяса уток, из мяса утят, из мяса гусей, из мяса гусят; из мяса индеек, из мяса индюшат, из мяса индоуток, из мяса индоутят, из мяса цесарок, из мяса цесарят.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности замороженных блоков с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре не выше:

- минус 12 °С - не более 3 мес.;
- минус 18 °С - не более 12 мес.

Допускается установление изготовителем продукции сроков годности, отличных от предусмотренных настоящими ТУ, в соответствии с Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.09.2010г. №119.

БЛОКИ ИЗ МЯСА ПОДМОРОЖЕННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.542-2020

Настоящие технические условия распространяются на блоки из мяса подмороженные, предназначенные для промышленной переработки, реализации в розничную торговую сеть и на предприятия общественного питания.

Ассортимент:

Блоки выпускают подмороженными – подвергнутыми холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 3°C до минус 5 °С, на глубине 6 см – от 0 °С до 2 °С, при хранении температура по всему объему должна быть от минус 2°C до минус 3°C.

В зависимости от используемого сырья блоки выпускают следующих наименований:

1 Из жилованного мяса (с указанием вида и сорта):

- говяжьи – высшего, высшего для изготовления вареных колбас, первого, второго сорта, жирные, колбасные, котлетные, односортные, односортные для колбасного производства, односортные для консервного производства;
- телячьи – высшего сорта, колбасные, односортные;
- свиные – нежирные, полужирные, жирные, колбасные, котлетные, односортные для колбасного производства, односортные для консервного производства;
- бараньи – односортные;
- конские – высшего, высшего для изготовления вареных колбас, первого, второго сорта, жирные, односортные.

2 Из обваленного мяса:

- блоки из обваленного мяса говяжьи, телячьи, свиные, бараньи, конские;
- блоки из свинины, говядины, телятины, баранины, конины для изготовления продуктов из свинины, говядины, телятины, баранины, конины.

3 Из соединительной ткани (в том числе грубой), хрящей от жиловки мяса, сухожилий сгибателей и разгибателей, обрезки мясной жилованной:

- из соединительной ткани (в том числе грубой) и хрящей от жиловки говядины, свинины, телятины, баранины, конины;
- из соединительной ткани (в том числе грубой) от жиловки говядины, свинины, телятины, баранины, конины;
- из хрящей от жиловки говядины, свинины, телятины, баранины, конины;
- из сухожилий сгибателей и разгибателей суставов;
- из обрезки мясной жилованной говяжьей, телячьей, свиной, бараньей, конской.

БЛОКИ ИЗ СУБПРОДУКТОВ СВИНЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ УПАКОВАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.548-2020

Настоящие технические условия распространяются на блоки из субпродуктов свиних замороженные упакованные, предназначенные для промышленной переработки и реализации.

Ассортимент:

Блоки, в зависимости от анатомической принадлежности, выпускают из:

- мякотных субпродуктов: языков, мозгов, печени, сердец, почек, диафрагм, калтыков, легких, селезенки, трахей, мясной обрести, мяса пищевода, мяса голов и молочных желез;
- шерстных субпродуктов: голов, ушей, ног, хвостов, шкурки, межсосковой части, щековины, хоботкового зеркала (пяточков);
- слизистых субпродуктов: желудков.

Срок годности и условия хранения.

Хранят блоки при температуре воздуха не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха не ниже 85 % в камерах, охлаждаемых батареями или воздухоохладителями.

Сроки годности блоков с даты изготовления указаны в таблице.

Наименование	Температура воздуха при хранении, °С	Срок годности, мес., не более
Блоки из субпродуктов свиних замороженные упакованные	Минус 12	4
	Минус 18	5
	Минус 20	5
	Минус 25	6

БЛОКИ ИЗ МЯСА И СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ТУ ВУ 100098867.557-2021

Настоящие технические условия распространяются на блоки из мяса и соединительной ткани промысловых животных замороженные, предназначенные для промышленной переработки, реализации в розничную торговую сеть и на предприятия общественного питания.

Ассортимент:

В зависимости от используемого сырья блоки выпускают следующих наименований:

1 Из жилованного мяса следующих видов и сортов:

- из мяса лося – высшего, первого, второго сорта, жирного, котлетного, односортного;
- из мяса косули – высшего, первого, второго сорта, жирного, котлетного, односортного;
- из мяса оленя – высшего, первого, второго сорта, жирного, котлетного, односортного;
- из мяса лани – высшего, первого, второго сорта, жирного, котлетного, односортного.

2 Из обваленного мяса:

- лося;
- косули;
- оленя;
- лани.

3 Из соединительной ткани (в том числе грубой), хрящей от жиловки мяса, сухожилий сгибателей и разгибателей, обрезки мясной жилованной:

- из соединительной ткани (в том числе грубой) и хрящей от жиловки мяса лося, косули, оленя, лани;
- из соединительной ткани (в том числе грубой) от жиловки мяса лося, косули, оленя, лани;
- из хрящей от жиловки мяса лося, косули, оленя, лани;
- из сухожилий сгибателей и разгибателей суставов;
- из обрезки мясной жилованной от мяса лося, косули, оленя, лани.

РАЗДЕЛКА, ОБВАЛКА, ЖИЛОВКА

СВИНИНА И ГОВЯДИНА ЖИЛОВАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.505-2019

Настоящие технические условия распространяются на свинину и говядину жилованные, предназначенные для промышленной переработки, реализации в розничной торговле и объектов общественного питания.

Ассортимент:

- Свинина жилованная – бескостная свинина с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани.
- Говядина жилованная – бескостная говядина с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани.

В зависимости от используемого сырья свинину и говядину жилованные выпускают следующих сортов:

- говядину – высшего, первого, второго сорта, жирную, колбасную, котлетную, односортную, односортную для колбасного производства, односортную для консервного производства;
- свинину – нежирную, полужирную, жирную, колбасную, котлетную, односортную, односортную для колбасного производства, односортную для консервного производства.

В зависимости от термического состояния свинину и говядину жилованные изготавливают:

- охлажденной – парное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5°C до 4°C в любой точке измерения;
- замороженной – парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8 в любой точке измерения;
- замороженной в блок – парное или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 8 в любой точке измерения, одного вида и наименования, сформованное в виде блока определенной формы и размера;
- размороженной – замороженное мясо, отепленное до температуры не ниже минус 1,5°C в любой точке измерения.

ОТРУБЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ УПАКОВАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.519-2019

Настоящие технические условия распространяются на отрубы из говядины замороженные упакованные бескостные и на кости, предназначенные для оптовых поставок на экспорт (за исключением Евразийского экономического союза).

Ассортимент: задняя голяшка бескостная, тазобедренный без голяшки бескостный, нижняя часть тазобедренного отруба бескостная, наружная часть тазобедренного отруба бескостная, полусухожильная мышца бедра, двуглавая мышца бедра, внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная, боковая часть тазобедренного отруба бескостная, верхняя часть тазобедренного отруба бескостная, пояснично-подвздошная мышца (вырезка), спинно-поясничный бескостный, поясничный бескостный, спинной бескостный, пашина, завиток, реберный бескостный, верхняя часть реберного отруба бескостная, нижняя часть реберного отруба бескостная, подлопаточный бескостный, грудной бескостный, лопаточный без голяшки бескостный, трехглавая мышца, предостная мышца, заостная и дельтовидная мышца, внутренняя часть лопаточного отруба бескостная, плечевая часть лопаточного отруба бескостная, передняя голяшка бескостная, шейный бескостный, передняя часть говяжьей на кости, задняя часть говяжьей на кости, задняя четвертина на кости, передняя четвертина на кости, спинно-реберный на кости, передний отруб на кости, средняя часть на кости, лопаточная часть с голяшкой на кости, лопаточная часть без голяшки на кости, грудная часть на кости, спинно-поясничная часть на кости, тазобедренная часть на кости, шейная часть на кости.

Срок годности и условия хранения.

Сроки годности отрубов и условия хранения указаны в таблице.

Вид термического состояния отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Рекомендуемые сроки годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Замороженные	минус 12	95-98	8 мес.
	минус 18		12 мес.
	минус 20		14 мес.
	минус 25		18 мес.

ОБРЕЗКИ МЯСНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.529-2020

Настоящие технические условия распространяются на обрезки мясные, предназначенные для промышленной переработки, реализации в розничной торговле и объектах общественного питания.

Термины и определения.

Обрезки мясные – кусочки мяса произвольной формы с определенным соотношением жировой и соединительной тканей, полученные при формировании мясных продуктов (полуфабрикатов, отрубов, продуктов цельномышечных и др.)

Ассортимент:

В зависимости от используемого сырья обрезки мясные выпускают следующих видов:

- говяжьи - с массовой долей соединительной и жировой ткани, %, не более: 6%, 12%, 14%, 20%, 25%, 35%, мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

- телячьи - с массовой долей соединительной и жировой ткани, %, не более: 12%, мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани, содержание соединительной и жировой ткани в естественном соотношении;

свиные - с массовой долей соединительной и жировой ткани, %, не более: 10%, 35%, 50%, 60%, 30-50%, 50-85%.

В зависимости от термического состояния обрезки мясные изготавливают: охлажденные, замороженные, размороженные.

- охлажденные – подвергнутые охлаждению до температуры от минус 1,5°C до 4°C;

- замороженные – подвергнутые замораживанию до температуры не выше минус 8;

- размороженные – замороженные обрезки мясные, отепленные до температуры в толще мышц не ниже минус 1°C.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности охлажденных обрезков мясных при температуре воздуха $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ – 48 ч с даты изготовления.

Сроки годности фасованных замороженных обрезков мясных с даты изготовления указаны в таблице.

Обрезки мясные из	Температура воздуха, $^{\circ}\text{C}$	Срок годности, месяц, не более
Говядины, телятины	Минус 12	8
	Минус 18	12
	Минус 20	14
	Минус 25	18
Свинины	Минус 12	5
	Минус 18	6
	Минус 20	8
	Минус 25	12

Срок годности обрезков мясных, упакованных с последующим вакуумированием или в условиях модифицированной атмосферы или в газовой среде, с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха:

- $(3\pm 3)^{\circ}\text{C}$ – не более 7 суток;
- от минус $1,0^{\circ}\text{C}$ до минус $2,0^{\circ}\text{C}$ – не более 10 суток.

ОТРУБЫ ИЗ БАРАНИНЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.536-2020

Настоящие технические условия распространяются на отрубы из баранины бескостные и на кости, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

Ассортимент:

Отрубы из баранины изготавливают бескостными и на кости следующих видов: спинно-поясничный отруб, шейный отруб, лопаточный отруб, тазобедренный отруб, задняя голяшка, передняя голяшка, реберный отруб, спинно-поясничный отруб бескостный, шейный отруб бескостный, лопаточный отруб бескостный, тазобедренный отруб бескостный, задняя голяшка бескостная, передняя голяшка бескостная, реберный отруб бескостный, вырезка, пашина.

В зависимости от термического состояния отрубы изготавливают:

- охлажденными – подвергнутыми охлаждению до температуры от минус 1,5°C до 4°C;
- замороженными – подвергнутыми замораживанию до температуры не выше минус 8°C.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности охлажденных отрубов при температуре воздуха от минус 1,5 до 4 °С – 48 ч с даты изготовления.

Сроки годности отрубов и условия хранения указаны в таблице.

Вид термического состояния отрубов	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Охлажденные на кости (хранят под весом)	Минус 1	80–85	12 сут.
Замороженные	Минус 12	95–98	6 мес.
	Минус 18		10 мес.
	Минус 20		11 мес.
	Минус 25		12 мес.

ТКАНЬ СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ ОТ ЖИЛОВКИ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ТУ ВУ 100098867.543-2020

Настоящие технические условия распространяются на ткань соединительную от жиловки мяса и субпродуктов, предназначенную для промышленной переработки и реализации.

Ассортимент:

В зависимости от используемого сырья соединительную ткань выпускают следующих наименований:

1 Соединительная ткань от жиловки:

- говядины;
- телятины;
- свинины;
- баранины;
- конины.

2 Соединительная ткань от жиловки субпродуктов:

- говяжьих;
- телячьих;
- свиных;
- бараньих;
- конских.

Соединительную ткань выпускают:

- охлажденной – подвергнутой после жиловки холодильной обработке до температуры от минус 1,5 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения;
- замороженной – подвергнутой замораживанию до температуры в любой точке измерения не выше минус 8 °С.

МЯСО ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ ЖИЛОВАННОЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.552-2021

Настоящие технические условия распространяются на мясо промысловых животных жилованное, предназначенное для промышленной переработки, реализации в розничной торговле и объектов общественного питания.

Ассортимент:

В зависимости от используемого сырья мясо жилованное выпускают следующих видов и сортов:

- лося, косули, оленя, лани – высшего, первого, второго сорта, жирное, односортовое, котлетное.

В зависимости от термического состояния мясо жилованное изготавливают:

- охлажденное – подвергнутое охлаждению до температуры от минус 1,5°C до 4°C;

- замороженное – подвергнутое замораживанию до температуры не выше минус 8;

- размороженное – замороженное мясо, отепленное до температуры в толще мышц не ниже минус 1°C.

Срок годности и условия хранения

Срок годности охлажденного мяса жилованного при температуре воздуха (4±2)°C – 48 ч с даты изготовления.

Сроки годности фасованного замороженного мяса жилованного с даты изготовления указаны в таблице.

Мясо жилованное из	Температура воздуха, °C	Срок годности, месяц, не более
лося, косули, оленя, лани	Минус 12	8
	Минус 18	12
	Минус 20	14
	Минус 25	18

Срок годности мяса жилованного, упакованного с последующим вакуумированием или в условиях модифицированной атмосферы или в газовой среде, с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха:

- (3±3)°C – не более 7 суток;

- от минус 1,0°C до минус 2,0°C – не более 10 суток.

МЯСО ПТИЦЫ ОБВАЛЕННОЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.561 - 2021

Настоящие технические условия распространяются на мясо птицы обваленное, предназначенное для промышленной переработки, реализации в розничной и (или) оптовой торговле и объектов общественного питания.

Термины и определения.

Обваленное мясо птицы – бескостное мясо с естественным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани.

Ассортимент:

В зависимости от используемого сырья мясо птицы обваленное изготавливают следующих наименований:

- мясо обваленное куриное;
- мясо обваленное цыпленка-бройлера;
- мясо обваленное утиное;
- мясо обваленное гусиное;
- мясо обваленное индюшиное;
- мясо обваленное цесариное.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности охлажденного мяса птицы обваленного при температуре воздуха $(2\pm 2)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха (80-85)% - 48 ч с даты изготовления.

Срок годности замороженного мяса птицы обваленного с даты изготовления при температуре воздуха не выше минус 12°C и относительной влажности воздуха (85-90)% - 1 мес, при температуре воздуха не выше минус 18°C и относительной влажности воздуха (85-90)% – 3 мес.

Срок годности мяса птицы обваленного, упакованного с последующим вакуумированием, или в условиях модифицированной атмосферы, или в газовой среде, с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре:

- от 0°C до плюс 2°C – не более 5 сут;
- от минус 1°C до минус 2°C – не более 7 сут.

МЯСО ПТИЦЫ С СОДЕРЖАНИЕМ ВИТАМИНА Е И МИКРОЭЛЕМЕНТОВ СЕЛЕН, ЙОД

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.585 - 2021

Настоящие технические условия распространяются на мясо птицы с содержанием витамина Е и микроэлементов селен, йод (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, уток, утят, гусей, гусят, индеек, индюшат, цесарок, цесарят), предназначенное для реализации в торговой сети, сети объектов общественного питания, промышленной переработки.

Пример записи продукции в других документах и (или) при заказе:

«Мясо птицы с содержанием витамина Е «Окорочок цыплят-бройлеров» охлажденное ТУ ВУ 100098867.585-2021»;

«Мясо птицы с содержанием микроэлемента селена «Тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1 сорта» замороженное ТУ ВУ 100098867.585-2021».

Срок годности и условия хранения.

Срок годности охлажденного мяса птицы при температуре от 0 °С до плюс 2 °С для:

- тушек птицы – не более 5 сут с даты изготовления;
- частей потрошенных тушек птицы – не более 48 ч с даты изготовления;
- тушек и частей тушек – не более 8 суток (для ОАО «Птицефабрика «Дружба», санитарно-гигиеническое заключение № 1317/16-2 от 13.12.2018, № 1287/16-2 от 05.12.2018)

Срок годности подмороженного мяса птицы при температуре воздуха от минус 2 °С до минус 3 °С – 10 сут с даты изготовления.

Срок годности замороженного мяса птицы с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха:

- не выше минус 12 °С – тушек птицы в потребительской таре не более 8 месяцев, в групповой - не более 4 месяцев, частей тушек – не более 1 месяца;
- не выше минус 18 °С - тушек птицы в потребительской таре не более 12 месяцев, в групповой упаковке - не более 8 месяцев, частей тушек – не более 3 месяцев;
- частей тушек – не более 8 месяцев при температуре минус 18 °С (для ОАО «Птицефабрика «Дружба», санитарно-гигиеническое заключение № 1055.2/16-2 от 18.07.2016, № 1055.1/16-2 от 18.07.2016)

Срок годности замороженных блоков с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре не выше:

- минус 12 °С - не более 3 мес;
- минус 18 °С - не более 12 мес.

Срок годности мяса птицы, упакованного с последующим вакуумированием или в условиях модифицированной атмосферы, или в газовой среде, с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре:

- от 0 °С до плюс 2 °С - не более 5 сут;
- от минус 1 °С до минус 2 °С - не более 7 сут.

Срок годности мяса птицы, охлажденного после нарушения целостности упаковки, при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха от 0 °С до 4 °С – 48 ч, в пределах основного срока годности.

Примеры формирования наименований мяса птицы

«Мясо птицы с содержанием витамина Е «Крыло цыплят-бройлеров» охлажденное»;

«Мясо птицы с содержанием микроэлемента селен «Филе цыпленка-бройлера» охлажденное»;

«Мясо птицы с содержанием микроэлемента йод «Окорочок цыпленка-бройлера» замороженное»;

«Мясо птицы с содержанием витамина Е «Полутушка гуся» замороженное»;

Примеры формирования наименований блоков

«Мясо птицы с содержанием витамина Е «Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера» замороженное в блоках»;

«Мясо птицы с содержанием микроэлемента селен «Филе цыпленка-бройлера» замороженное в блоках»;

«Мясо птицы с содержанием микроэлемента йод «Передняя часть тушки утят» замороженное в блоках».

МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБВАЛКА И ДООБВАЛКА

МЯСО ПТИЦЫ ИЗМЕЛЬЧЕННОЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ТУ ВУ 100098867.559-2021

Настоящие технические условия распространяются на мясо птицы измельченное, предназначенное для реализации и промышленной переработки, в том числе на предприятиях общественного питания при производстве кулинарной продукции.

Термины и определения.

Мясо птицы измельченное – непереработанная пищевая продукция, предназначенная для реализации и промышленной переработки и полученная в результате обвалки потрошеной тушки птицы или ее частей с прирезами мякотной ткани не менее 50 % методом сепарирования, и состоящая из измельченных мышечной, жировой и соединительной тканей.

Ассортимент:

В зависимости от наименования и вида применяемого сырья изготавливают мясо птицы измельченное:

- от сухопутной птицы: тушек и частей тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров, цесарок, цесарят, перепелов, перепелок, страусов, страусят, индюков, индюшат (тушек, частей тушек); мяса кускового, каркасов (не более 35 % от массы мяса, используемого для измельчения) с прирезами мякотной ткани (с кожей или без нее) не менее 50 %;

- от водоплавающей птицы: тушек и частей тушек гусей, гусят, уток, утят (тушек, частей тушек); мяса кускового (не более 35 % от массы мяса, используемого для измельчения) с прирезами мякотной ткани (с кожей или без нее) не менее 50 %.

В зависимости от термического состояния мясо птицы измельченное изготавливают:

- охлажденным – с температурой от минус 2 °С до 0 °С в любой точке измерения;

- замороженным (блоки) – с температурой не выше минус 12 °С в любой точке измерения.

ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ

РЕЦЕПТУРА НАТУРАЛЬНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ КОЖА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ

РЦ ВУ 100098867.5216-2020
ПО СТБ 1210-2010

Описание технологии приготовления.

Производится по технологической инструкции, утвержденной РУП «Институт мясо-молочной промышленности».

Правила отпуска.

Полуфабрикат реализуют весовым и (или) фасованным. Упаковку, маркировку производят в соответствии с СТБ 1210-2010. Кроме того, на каждую упаковочную единицу фасованных полуфабрикатов наклеивают самоклеющийся чек с указанием массы нетто и стоимости упаковочной единицы.

Характеристика полуфабриката по органолептическим показателям

Внешний вид	Кожный покров тушки цыпленка-бройлера и (или) его частей, отделяемый при обвалке.
Цвет	Бледно-желтый; допускаются оттенки розового.
Запах	Специфический, свойственный свежему мясу птицы без постороннего запаха.
Состояние поверхности	Поверхность кожи чистая, без пеньков и волосовидного пера.

Срок годности и условия хранения.

При температуре от 0 °С до 4 °С – 48 ч с даты изготовления.

При температуре не выше минус 12 °С – 1 месяц с даты изготовления.

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ВЫДЕРЖАННЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ТУ ВУ 100098867.522 – 2020

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные кусковые выдержанные из говядины (далее по тексту – полуфабрикаты) и предназначенные для приготовления различных блюд и закусок, для реализации в торговой сети, сети общественного питания.

Термины и определения.

Полуфабрикат мясной кусковой выдержанный – мясная продукция, которая изготовлена из мяса в виде кусков, прошедших выдержку для созревания мяса.

Созревание мяса – совокупность сложных биохимических процессов в мышечной ткани и изменений физико-коллоидной структуры белка, протекающих под воздействием его собственных ферментов, в результате которых мясо приобретает хорошо выраженный аромат и вкус, становится мягким и сочным, более влагоемким и доступным действию пищеварительных ферментов.

Мокрое созревание – полуфабрикаты упаковывают в вакуум и выдерживают в охлаждаемом помещении для мокрого созревания 10-14 суток при температуре от 0 °С до плюс 4 °С.

Сухое созревание – полуфабрикаты без упаковки выдерживают в специальном шкафу для созревания в течение 20-30 суток при температуре от 0 °С до плюс 4 °С.

Ассортимент:

В зависимости от используемого сырья полуфабрикаты изготавливают:

- полуфабрикаты мясные кусковые выдержанные из говядины;
- полуфабрикаты мясные кусковые с улучшенными показателями (элитные) выдержанные из говядины;
- полуфабрикаты мясные кусковые из высококачественной говядины (мраморные) выдержанные.

Полуфабрикаты изготавливают следующих видов:

- крупнокусковые бескостные;
- крупнокусковые мясокостные;
- мелкокусковые бескостные;
- мелкокусковые мясокостные.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности полуфабрикатов с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха (4 ± 2) °С не более 48 ч.

Срок годности полуфабрикатов, упакованных с последующим вакуумированием или в условиях модифицированной атмосферы или в газовой среде, с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха:

- (3 ± 3) °С – не более 7 сут;
- от минус 1,0°С до минус 2,0°С – не более 10 сут.

Срок годности замороженных полуфабрикатов, упакованных в пакеты из пленки ПЭВД для пищевых продуктов, с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха:

- минус 12 °С – не более 8 месяцев;
- минус 18 °С – не более 12 месяцев;
- минус 20 °С – не более 14 месяцев;
- минус 25 °С – не более 18 месяцев.

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ УПАКОВАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.562-2021

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные кусковые упакованные, изготавливаемые из говядины, телятины, свинины, баранины, предназначенные для реализации.

Ассортимент.

- Полуфабрикаты говяжьи: крупнокусковые бескостные, котлетное или фаршное мясо, крупнокусковые мясокостные, мелкокусковые бескостные, мелкокусковые мясокостные, порционные.

- Полуфабрикаты телячьи: крупнокусковые бескостные, котлетное или фаршное мясо, крупнокусковые мясокостные, мелкокусковые бескостные, мелкокусковые мясокостные, порционные.

- Полуфабрикаты свиные: крупнокусковые бескостные, котлетное или фаршное мясо, крупнокусковые мясокостные, мелкокусковые бескостные, мелкокусковые мясокостные, порционные.

- Полуфабрикаты бараньи: крупнокусковые бескостные, крупнокусковые мясокостные, мелкокусковые бескостные, мелкокусковые мясокостные, порционные.

В зависимости от термического состояния полуфабрикаты изготавливают:

- охлажденными – подвергнутыми охлаждению до температуры от минус 1,5 °С до 4 °С;

- замороженными – подвергнутыми замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности полуфабрикатов охлажденных упакованных с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха (4±2) °С, не более: 36 ч.

Срок годности полуфабрикатов, упакованных с последующим вакуумированием или в условиях модифицированной атмосферы или в газовой среде, с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха:

- $(3\pm 3)^{\circ}\text{C}$ крупнокусковых, порционных, мелкокусковых бескостных, котлетного мяса – не более 7 сут; мелкокусковых мясокостных – не более 5 сут;
- от минус $1,0^{\circ}\text{C}$ до минус $2,0^{\circ}\text{C}$ крупнокусковых, порционных, мелкокусковых бескостных, котлетного мяса – не более 10 сут; мелкокусковых мясокостных – не более 7 сут.

Срок годности полуфабрикатов охлажденных после нарушения целостности упаковки, при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха $(3\pm 3)^{\circ}\text{C}$, в пределах основного срока годности:

- крупнокусковых - 48 ч;
- котлетного мяса - 48 ч;
- порционных - 36 ч;
- мелкокусковых - 24 ч

Срок годности фасованных замороженных крупнокусковых бескостных и мясокостных полуфабрикатов; мелкокусковых бескостных и мясокостных полуфабрикатов; порционных полуфабрикатов; мяса котлетного с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха от минус 8°C до минус 18°C – не более 30 сут.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ
полуфабриката мясного натурального из свинины
«Лопаточная часть»
по СТБ 1020-2008
«Полуфабрикаты мясные натуральные»

ТО ВУ 100098867.3929-2021

Настоящее техническое описание распространяется на полуфабрикат мясной натуральный «Лопаточная часть» (далее – полуфабрикат), изготовленный из свинины.

Пример записи продукции в других документах и (или) при заказе:

- полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой мясокостный из свинины «Лопаточная часть» охлажденный ТО ВУ 100098867.3929-2021 по СТБ 1020 – 2008.

Полуфабрикат выпускают в охлажденном и замороженном виде.

Внешний вид полуфабриката мясного натурального крупнокускового мясокостного из свинины «Лопаточная часть»	Лопаточная часть в шкуре и (или) без шкуры с естественным соотношением мышечной, жировой, соединительной и костной тканей с толщиной шпика не более 25 мм Поверхность чистая, не заветренная. Цвет и запах характерные для доброкачественного мяса.
---	--

Срок годности полуфабриката - по СТБ 1020.

**СБОРНИК
ТЕХНИЧЕСКИХ ОПИСАНИЙ
полуфабрикатов мясных натуральных
крупнокусковых и мелкокусковых
по СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные»
«Пашина говяжья»
«Пашина свиная»**

ТО ВУ 100098867.3940-2021 — ТО ВУ 100098867.3943-2021

Ассортимент:

- Полуфабрикат мясной крупнокусковой бескостный из говядины «Пашина говяжья»;
- Полуфабрикат мясной мелкокусковой бескостный из говядины «Пашина говяжья»;
- Полуфабрикат мясной мелкокусковой бескостный из свинины «Пашина свиная»;
- Полуфабрикат мясной мелкокусковой бескостный из свинины «Пашина свиная»

Настоящие технические описания распространяются на полуфабрикаты мясные натуральные крупнокусковые и мелкокусковые: «Пашина говяжья», «Пашина свиная», изготовленные из говядины и свинины по СТБ 1020-2008.

Пример записи продукции в других документах и (или) при заказе: Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой бескостный из говядины «Пашина говяжья» охлажденный ТО ВУ 100098867.3940-2021 по СТБ 1020 – 2008. Упаковано под вакуумом.

Полуфабрикаты выпускаются в охлажденном, замороженном и размороженном виде.

Срок годности полуфабрикатов - по СТБ 1020.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ
полуфабриката натурального
крупнокускового мясокостного из свинины
«СВИНИНА ДЛЯ МАРИНОВАНИЯ»
по СТБ 1020-2008
«Полуфабрикаты мясные натуральные»

ТО ВУ 100098867.5092-2020

Настоящие технические описания распространяются на полуфабрикат натуральный мясокостный крупнокусковой (далее – полуфабрикат), изготовленный из свинины «Свинина для маринования».

Внешний вид:

Часть тазобедренного отруба, полученная при его распиле по диагонали относительно бедренной и большой берцовой кости, шириной от 5 до 20 см с костью (со шкурой или без), прилегающая к голени.

Срок годности полуфабрикатов - по СТБ 1020.

СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ ОПИСАНИЙ
полуфабрикатов из свинины
по СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные»

ТО ВУ 100098867.5198-2020 – ТО ВУ 100098867.5210-2020

Настоящие технические описания распространяются на полуфабрикаты мясные натуральные (далее – полуфабрикаты), изготовленные из свинины.

Ассортимент:

Полуфабрикаты мясные натуральные крупнокусковые мясокостные из свинины:

- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой мясокостный из свинины «Для первых блюд»;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой мясокостный из свинины «Газобедренная часть на кости»;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой мясокостный из свинины «Реберные пластины».

Полуфабрикаты мясные натуральные крупнокусковые бескостные из свинины:

- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой бескостный из свинины «Для отбивных котлет»;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой бескостный из свинины «Для отбивных котлет на шкуре»;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой бескостный из свинины «Лопаточная часть на шкуре»;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой бескостный из свинины «Лопаточная часть»;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой бескостный из свинины «Шейная часть»;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой бескостный из свинины «Грудинка»;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой бескостный из свинины «Газобедренная часть на шкуре»;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой бескостный из свинины «Газобедренная часть».

Полуфабрикаты мясные натуральные мелкокусковые мясокостные из свинины:

- Полуфабрикат мясной натуральный мелкокусковой мясокостный из свинины «Набор для бульона»;
- Полуфабрикат мясной натуральный из свинины «Котлетное мясо».

СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ ОПИСАНИЙ
полуфабрикатов из говядины
по СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные»

ГО ВУ 100098867.5211-2020 – ГО ВУ 100098867.5212 -2020

Ассортимент:

- Полуфабрикат порционный бескостный «Говядина односортная с содержанием соединительной и жировой тканей не более 12%»
- Полуфабрикат порционный бескостный «Говядина односортная с содержанием соединительной и жировой тканей не более 14%».

Срок годности полуфабрикатов - по СТБ 1020.

СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ ОПИСАНИЙ
полуфабрикатов мясных натуральных крупнокусковых
из говядины по СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные»

ТО ВУ 100098867.5254-2021 – ТО ВУ 100098867.5265-2021

Ассортимент:

- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой мясокостный «Шейный отдел позвоночника говяжий» охлажденный / замороженный;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой мясокостный «Грудной отдел позвоночника говяжий» охлажденный / замороженный;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой мясокостный «Поясничный отдел позвоночника говяжий» охлажденный / замороженный;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой мясокостный «Спинной отдел позвоночника говяжий» охлажденный / замороженный;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой мясокостный «Грудина говяжья» охлажденный / замороженный;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой мясокостный «Реберные пластины говяжьи» охлажденный / замороженный;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой мясокостный «Грудина говяжья с ложными ребрами» охлажденный / замороженный;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой мясокостный «Для Студня» охлажденный / замороженный;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой мясокостный «Для Бульона» охлажденный / замороженный;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой мясокостный «Для Холодца» охлажденный / замороженный;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой бескостный «Отруб говяжий. Пашина бескостная» охлажденный / замороженный;
- Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой бескостный «Отруб говяжий. Передняя/задняя голяшка бескостная» охлажденный / замороженный.

Настоящие технические описания распространяются на полуфабрикаты мясные натуральные крупнокусковые (далее – полуфабрикаты), изготовленные из говядины.

Пример записи продукции в других документах и (или) при заказе:

Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой мясокостный из говядины «Грудина говяжья» замороженный ТО ВУ 100098867.5258-2021 по СТБ 1020 – 2008. Упаковано под вакуумом.

Срок годности полуфабрикатов - по СТБ 1020.

**СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ ОПИСАНИЙ
ПОЛУФАБРИКАТОВ МЯСНЫХ НАТУРАЛЬНЫХ ИЗ СВИНИНЫ
ПО СТБ 1020-2008 «ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ»**

ТО ВУ 100098867.5266-2021 - ТО ВУ 100098867.5297-2021

Ассортимент:

- Крупнокусковые бескостные: вырезка свиная Наквасовская, шейная часть свиная Наквасовская, тазобедренная часть свиная Наквасовская, лопаточная часть свиная Наквасовская, свинина для запекания Наквасовская, полуфабрикат свиной для натуральных отбивных котлет Наквасовский, грудинка свиная бескостная Наквасовская, полуфабрикат свиной для паляндвицы Наквасовский, полуфабрикат свиной для тушения Наквасовский.

- Котлетное или фаршевое мясо: котлетное мясо свиное Наквасовское.

- Крупнокусковые мясокостные: корейка свиная Наквасовская, грудинка свиная Наквасовская, реберные пластины свиные Наквасовские, полуфабрикат из свинины для первых блюд Наквасовский, полуфабрикат из свинины для жаркого Наквасовский, полуфабрикат из свинины для холодца Наквасовский, лопаточная часть свиная Наквасовская, спинно-поясничная часть с пашиной свиная Наквасовская, тазобедренная часть свиная Наквасовская.

- Порционные мясокостные: котлета свиная натуральная Наквасовская, котлета свиная натуральная в панировке Наквасовская.

- Порционные бескостные: эскалоп свиной Наквасовский, шницель свиной Наквасовский, шницель свиной в панировке Наквасовский, свинина духовая Наквасовская.

- Мелкокусковые бескостные: поджарка свиная Наквасовская, гуляш свиной Наквасовский, мясо для шашлыка свиное Наквасовское.

- Мелкокусковые мясокостные: рагу из свинины Наквасовское, рагу из свинины по-домашнему Наквасовское, полуфабрикат из поросятины Наквасовский, набор для бульона свиной Наквасовский.

Настоящие технические описания распространяются на полуфабрикаты мясные натуральные, изготовленные из свинины.

Примеры записи продукции в других документах и (или) при заказе:

Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой бескостный из свинины «Вырезка свиная Наквасовская» охлажденный ТО ВУ 100098867.5266-2021 по СТБ 1020 – 2008. Упаковано в газовой среде.

Полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой мясокостный из свинины «Корейка свиная Наквасовская» замороженный ТО ВУ 100098867.5276-2008 по СТБ 1020 – 2008.

Срок годности полуфабрикатов - по СТБ 1020.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ
полуфабриката мясного натурального из свинины
«Бескостное мясо со шпиком»
по СТБ 1020-2008
«Полуфабрикаты мясные натуральные»

ТО ВУ 100098867.5330-2021

Настоящее техническое описание распространяется на полуфабрикат мясной натуральный «Бескостное мясо со шпиком» (далее – полуфабрикат), изготовленный из свинины.

Пример записи продукции в других документах и (или) при заказе:
- полуфабрикат мясной натуральный крупнокусковой бескостный из свинины «Бескостное мясо со шпиком» охлажденный ТО ВУ 100098867.5330-2021 по СТБ 1020 – 2008.

Полуфабрикат выпускают в охлажденном и замороженном виде.

Срок годности полуфабриката - по СТБ 1020.

СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ ОПИСАНИЙ
полуфабрикатов из говядины
к ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие»

ТО ВУ 100098867.3865-2020 – ТО ВУ 100098867.3875-2020

Настоящие технические описания распространяются на полуфабрикаты крупнокусковые бескостные (далее – полуфабрикаты), изготовленные из говядины.

Ассортимент:

- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из говядины «Шейная часть говяжья» категории Б;
- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из говядины «Лопаточная часть говяжья» категории А;
- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из говядины «Длиннейшая мышца говяжья» категории А;
- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из говядины «Вырезка говяжья» категории А;
- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из говядины «Грудная часть говяжья» категории А;
- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из говядины «Тазобедренная часть говяжья» категории А;
- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из говядины «Рулька без кости говяжья» категории Б;
- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из говядины «Голяшка без кости говяжья» категории Б;
- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из говядины «Антрекот говяжий» категории А;
- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из говядины «Говядина для запекания» категории А;
- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из говядины «Пашина говяжья» категории Б.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности полуфабрикатов:

- охлажденных – 48 ч при температуре хранения от 2 до 6 °С;
- замороженных – один месяц при температуре хранения не выше минус 10 °С.

СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ ОПИСАНИЙ
полуфабрикатов из свинины
к ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие»

ТО ВУ 100098867.5313-2021 – ТО ВУ 100098867.5329-2021

Ассортимент:

Крупнокусковые мяскостные:

- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Лопаточный отруб свиной» охлажденный, категория Б;
- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Лопаточный отруб свиной» замороженный, категория Б;
- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Тазобедренный отруб свиной» охлажденный, категория В;
- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Тазобедренный отруб свиной» замороженный, категория В;
- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Шейно-лопаточная часть свиная» охлажденный, категория Б;
- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Шейно-лопаточная часть свиная» замороженный, категория Б;
- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Спинно-поясничная часть с пашиной» охлажденный, категория Б;
- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Спинно-поясничная часть с пашиной» замороженный, категория Б;
- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Тазобедренная часть свиная» охлажденный, категория Б;
- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Тазобедренная часть свиная» замороженный, категория Б;
- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Для холодца» охлажденный, категория Д;
- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Для холодца» замороженный, категория Д;
- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Спинная часть» охлажденный, категория В;
- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Спинная часть» замороженный, категория В;
- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Грудореберная часть с пашиной» охлажденный, категория Г;
- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Грудореберная часть с пашиной» замороженный, категория Г;
- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Реберные

пластины» охлажденный, категория Д;

- Полуфабрикат мясокостный крупнокусковой из свинины «Реберные пластины» замороженный, категория Д.

Мелкокусковые мясокостные:

- Полуфабрикат мясокостный мелкокусковой из свинины «Набор для бульона» охлажденный, категория Д;

- Полуфабрикат мясокостный мелкокусковой из свинины «Набор для бульона» замороженный, категория Д.

Крупнокусковые бескостные:

- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из свинины «Вырезка свиная» - охлажденный, категория А;

- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из свинины «Вырезка свиная» замороженный, категория А;

- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из свинины «Шейная часть» охлажденный, категория Б;

- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из свинины «Шейная часть» замороженный, категория Б;

- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из свинины «Тазобедренная часть» охлажденный, категория Б;

- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из свинины «Тазобедренная часть» замороженный, категория Б;

- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из свинины «Лопаточная часть» охлажденный, категория Б;

- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из свинины «Лопаточная часть» замороженный, категория Б;

- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из свинины «Для натуральных -отбивных котлет» охлажденный, категория Б;

- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из свинины «Для натуральных отбивных котлет» замороженный, категория Б;

- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из свинины «Котлетное мясо свиное» охлажденный, категория Б;

- Полуфабрикат бескостный крупнокусковой из свинины «Котлетное мясо свиное» замороженный, категория Б.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности полуфабрикатов в соответствии с Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в

области технического нормирования и стандартизации, утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.09.2010 г. № 119:

- охлажденных – 48 ч при температуре хранения от 2°C до 6°C;
- замороженных – один месяц при температуре хранения не выше минус 10 °C.

Срок годности полуфабрикатов, упакованных с последующим вакуумированием или в условиях модифицированной атмосферы или в газовой среде, с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха:

- (3±3) °C крупнокусковых – не более 7 сут; мелкокусковых мясокостных – не более 5 сут;
- от минус 1,0°C до минус 2,0°C крупнокусковых – не более 10 сут, мелкокусковых мясокостных – не более 7 сут.

Срок годности полуфабрикатов охлажденных после нарушения целостности упаковки, при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха (3±3) °C, в пределах основного срока годности:

- крупнокусковых – 48 ч;
- мелкокусковых – 24 ч.

Срок годности фасованных замороженных крупнокусковых бескостных и мясокостных полуфабрикатов; мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха от минус 8°C до минус 18 °C – не более 30 сут.

Срок годности упакованных под вакуумом замороженных крупнокусковых бескостных и мясокостных полуфабрикатов; мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха не выше минус 18 °C – 3 мес, не выше минус 20°C – 6 мес, не выше минус 25°C – 8 мес.

Срок годности замороженных блоков из полуфабрикатов с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха:

- минус 12 °C – не более 3 мес;
- минус 18 °C – не более 6 мес;
- минус 20 °C – не более 8 мес;
- минус 25°C – не более 12 мес.

Полуфабрикаты рубленые

ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ МЯСНЫЕ И ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.549 - 2020

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты рубленые мясные и из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста, предназначенные для реализации и употребления в пищу после тепловой обработки. Полуфабрикаты предназначены для питания детей старше 3 лет.

Ассортимент:

Полуфабрикаты изготавливают мясными и из мяса птицы.

- мясные полуфабрикаты – полуфабрикаты, массовая доля мясных ингредиентов в которых составляет не менее 60%.

- полуфабрикаты из мяса птицы – полуфабрикаты, в рецептуре которых мясо птицы и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя других продуктивных животных.

Полуфабрикаты подразделяют на: котлеты, ромштексы, биточки, фрикадельки, шницели, рулеты, бифштексы, крокеты, лепешки, тефтели, фарши.

Полуфабрикаты изготавливают панированными, без панировки.

Полуфабрикаты в зависимости от возраста изготавливают для:

- детей дошкольного возраста – от 3 до 6 лет;
- детей школьного возраста – от 6 до 18 лет.

Полуфабрикаты в зависимости от термического состояния изготавливают:

- охлажденные – подвергнутые охлаждению до температуры в любой точке измерения от минус 1,5 °С до плюс 6 °С (мясные);
- охлажденные – подвергнутые охлаждению до температуры в любой точке измерения от 0 °С до 4 °С (из мяса птицы);
- замороженные - подвергнутые замораживанию до температуры в любой точке измерения не выше минус 8 °С (мясные).

- замороженные - подвергнутые замораживанию до температуры в любой точке измерения не выше минус 12 °С (из мяса птицы).

Срок годности и условия хранения.

Срок годности с даты изготовления полуфабрикатов при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных в настоящих технических условиях:

мясных:

- охлажденных – 12 ч при температуре хранения от минус 1,5 °С до плюс 6 °С;

- замороженных – 720 ч при температуре хранения не выше минус 10 °С.

из мяса птицы:

- охлажденных – 12 ч при температуре хранения от 0 °С до плюс 4 °С;

- замороженных – 720 ч при температуре хранения не выше минус 12 °С.

Полуфабрикаты в тесте

СБОРНИК РЕЦЕПТУР

**ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ.
ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**
к СТБ 974-2016

РЦ ВУ 100098867.5042-2020 - РЦ ВУ 100098867.5047-2020

Ассортимент:

Полуфабрикаты в тесте. Пельмени замороженные:

Категория Б

- Пельмени «Добрушские»;
- Пельмени «Оригинал».

Категория В

- Пельмени «Вкусные»;
- Пельмени «Деревенские»;
- Пельмени «Панские»;
- Пельмени «Аппетитные».

Требования к сырью и материалам должны соответствовать требованиям, указанным в СТБ 974-2016.

По органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям, показателям безопасности «Полуфабрикаты в тесте. Пельмени замороженные» должны соответствовать требованиям, указанным в СТБ 974-2016.

Срок годности согласно СТБ 974-2016.

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.566 – 2021

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте пельмени замороженные, предназначенные для реализации и употребления в пищу после тепловой обработки.

Ассортимент:

- Пельмени изготавливают из мяса сельскохозяйственных животных (говядины, свинины, баранины, конины, крольчатины) и мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек).
- Пельмени изготавливают мясными - массовая доля мясных ингредиентов в начинке свыше 60%.
- По термическому состоянию пельмени изготавливают замороженными – подвергнутыми холодильной обработке до температуры не выше минус 8° С в любой точке измерения.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности пельменей с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения составляет:

- при температуре хранения не выше минус 10°С - 30 сут;
- при температуре хранения не выше минус 18°С - 90 сут.

При отсутствии холода пельмени хранению не подлежат.

Сроки годности пельменей, отличные от рекомендуемых настоящими техническими условиями, изготовитель на основании Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 № 119, согласовывает и утверждает в установленном порядке, и вносит в рецептуры согласно СТБ 1450.

КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

БЛИНЧИКИ ИЗ ТЕСТА С НАЧИНКОЙ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.544-2020

Настоящие технические условия распространяются на блинчики из теста с начинкой замороженные, предназначенные для реализации.

Ассортимент:

Блинчики изготавливают следующих наименований:

- блинчики «Наквасовские»;
- блинчики «Наквасовские Хуторок».

Блинчики изготавливают в замороженном (температура не выше минус 8°С в любой точке измерения) состоянии.

Блинчики изготавливают штучными массой нетто 75г, 100 г, 150 г.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности замороженных блинчиков с даты изготовления в упакованном виде при температуре хранения не выше минус 10°С – 720 ч.

Срок годности замороженных блинчиков в торговой сети и сети объектов общественного питания при температуре хранения и реализации не выше минус 5°С – не более 48 ч, при отсутствии холода замороженные полуфабрикаты хранению и реализации не подлежат.

**СБОРНИК РЕЦЕПТУР
НА КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ**
по СТБ 1210-2010

РЦ ВУ 100098867.3923-2021 – РЦ ВУ 100098867.3925-2021

Изготавливаются по технологической инструкции, утвержденной РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

Ассортимент:

- Локтевая часть крыла цыпленка-бройлера кулинарная;
- Плечевая часть крыла цыпленка-бройлера кулинарная;
- Кисть крыла цыпленка-бройлера кулинарная.

Кулинарные изделия в зависимости от термического состояния изготавливают:

- охлажденные, подвергнутые охлаждению до температуры 0°C до плюс 4°C в любой точке измерения;
- замороженные, подвергнутые замораживанию до температуры не выше минус 12°C в любой точке измерения.

Срок годности и условия хранения.

При температуре от +2 до +6 °C - 48 часов

При температуре не выше минус 10°C - 720 часов

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ

ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ НАРЕЗАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.516 – 2019

Настоящие технические условия распространяются на изделия мясные нарезанные, предназначенные для реализации в торговой розничной сети.

Ассортимент:

Изделия мясные (нарезку) изготавливают нарезанными и упакованными в потребительскую упаковку, в т.ч. упакованными с последующим вакуумированием или в условиях модифицированной атмосферы, или в газовой среде.

Изделия мясные (нарезку) изготавливают из:

- изделий мясных сыровяленых;
- изделий мясных сырокопченых;
- изделий мясных варено-копченых;
- изделий мясных полукопченых.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности изделий мясных (нарезки) устанавливает изготовитель продукции по согласованию с Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

**КОЛБАСА КРОВЯНАЯ
«НАКВАСОВСКАЯ»**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ТУ ВУ 100098867.556 – 2021**

Настоящие технические условия распространяются на колбасу кровяную «Наквасовскую», предназначенную для реализации

Ассортимент:

Колбасу изготавливают следующего сорта и наименования:

- первого сорта: «Наквасовская».

Срок годности и условия хранения.

Колбасу хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 70 % – 80 %.

Срок годности колбасы устанавливают с даты и часа изготовления.

Сроки годности колбасы с даты изготовления в натуральных оболочках – 24 часа.

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ТУ ВУ 100098867.569 - 2021

Настоящие технические условия распространяются на изделия колбасные варенные из субпродуктов и предназначенные для реализации в торговую сеть.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности изделий колбасных варенных упакованных в искусственные однослойные оболочки с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха $(75\pm 5)\%$ не более 48 часов.

Срок годности изделий колбасных варенных упакованных в многослойные полиамидные оболочки (без нарушения целостности) с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха $(75\pm 5)\%$ не более 10 суток с даты изготовления.

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ И МЯСА ПТИЦЫ

РУЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ «НАКВАСОВСКИЕ»

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.546– 2020

Настоящие технические условия распространяются на рулеты из свинины «Наквасовские», предназначенные для реализации.

Ассортимент:

Рулеты изготавливают мясными (массовая доля мясных ингредиентов свыше 60% и определяется с учетом выхода продукта в соответствии с СТБ 1885) следующих наименований:

- рулет Наквасовский «Классический»;
- рулет Наквасовский «Оригинальный»;
- рулет Наквасовский «Особый».

Рулеты изготавливают солеными.

Рулеты в зависимости от термического состояния изготавливают:

- охлажденными;
- замороженными.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности охлажденных рулетов с даты изготовления при температуре воздуха от минус 1,5°C до плюс 4°C и относительной влажности 70–80% – 30 суток.

Срок годности замороженных рулетов с даты изготовления при температуре воздуха не выше минус 8°C – 90 суток.

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ПОЛУСУХИЕ «ДЖЕРКИ»

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.565–2021

Настоящие технические условия распространяются на продукты мясные полусухие «Джерки», предназначенные для реализации.

Термины и определения.

Продукты мясные полусухие «Джерки» – кусочки мяса произвольной формы и размеров, изготовленные из маринованного мяса путем высушивания до содержания влаги не более 30 %.

Ассортимент:

Продукты мясные изготавливают в следующем ассортименте:

- джерки из говядины;
- джерки из свинины;
- джерки из конины;
- джерки из лосятины;
- джерки из оленины;
- джерки из мяса косули;
- джерки из мяса лани.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности продуктов мясных с даты изготовления при температуре воздуха не выше 15 °С и относительной влажности (75±5) %:

- джерки из говядины – 3 месяца;
- джерки из свинины – 1 месяц;
- джерки из конины – 3 месяца;
- джерки из лосятины, оленины, мяса косули, мяса лани – 3 месяца.

СУБПРОДУКТЫ ВАРЕННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.568 – 2021

Настоящие технические условия распространяются на субпродукты вареные (далее – субпродукты вареные) и предназначенные для реализации в торговую сеть, использования на предприятиях общественного питания, промышленной переработки.

Ассортимент:

Субпродукты вареные изготавливают следующего ассортимента:

- субпродукты говяжьи;
- субпродукты свиные.

Субпродукты вареные изготавливают охлажденными – подвергнутыми охлаждению до температуры в любой точке измерения от минус 1,5°С до плюс 6°С.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности субпродуктов вареных упакованных в искусственные однослойные оболочки, пакеты, пленки с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре (4 ± 2) °С и относительной влажности воздуха $(75\pm 5)\%$ не более 48 часов.

Срок годности субпродуктов вареных упакованных в многослойные полиамидные оболочки, пакеты, пленки (без нарушения целостности) с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре (4 ± 2) °С и относительной влажности воздуха $(75\pm 5)\%$ не более 10 суток с даты изготовления.

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ СУШЕНЫЕ «ДЖЕРКИ»

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.576–2021

Настоящие технические условия распространяются на продукты из мяса птицы сушеные «Джерки», предназначенные для реализации.

Термины и определения.

Продукты из мяса птицы сушеные «Джерки» – кусочки мяса птицы произвольной формы и размеров, изготовленные из маринованного мяса птицы путем высушивания до содержания влаги не более 30 %.

Ассортимент:

Продукты из мяса птицы изготавливают в следующем ассортименте:

- джерки из мяса кур;
- джерки из мяса цыплят;
- джерки из мяса цыплят-бройлеров;
- джерки из мяса индеек;
- джерки из мяса уток;
- джерки из мяса гусей;
- джерки из мяса цесарок.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности продуктов из мяса птицы с даты изготовления при температуре воздуха от 0 °С до 15 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % – не более 45 сут.

Срок годности продуктов из мяса птицы, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые пленочные материалы, с даты изготовления при температуре хранения от 2 °С до 6 °С – не более 2 месяцев. При температуре хранения от 12 °С до 15 °С – не более 1 месяца.

ПРОДУКТЫ ВАРЕННЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.579 – 2021

Настоящие технические условия распространяются на продукты вареные из субпродуктов и предназначенные для реализации в торговую сеть, использования на предприятиях общественного питания, промышленной переработки.

Пример записи продукции в других документах и (или) при заказе:
«Продукт вареный из субпродуктов. «Медвежье ушко»
по ТУ ВУ 100098867.579-2021».

Ассортимент:

Продукты изготавливают следующего ассортимента:

- продукты вареные из субпродуктов говяжьих;
- продукты вареные из субпродуктов свиных.

Продукты изготавливают охлажденными – подвергнутыми охлаждению до температуры в любой точке измерения от минус 1,5°С до плюс 6°С.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности продуктов в натуральных и искусственных однослойных оболочках с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре $(4\pm 2)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха $(75\pm 5)\%$, не более 48 часов.

Срок годности продуктов в многослойных полиамидных оболочках (без нарушения целостности оболочки) при температуре $(4\pm 2)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха $(75\pm 5)\%$, не более 10 суток с даты изготовления.

ЯЙЦА И ЯЙЦЕПРОДУКТЫ

ЯЙЦА КУРИНЫЕ ИНКУБАЦИОННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.512-2019

Настоящие технические условия распространяются на яйца куриные инкубационные (далее – яйца), произведенные на племенных птицеводческих заводах, репродукторах 1 и 2 порядка, птицефабриках и других предприятиях и предназначенные для инкубации с целью получения суточного молодняка.

Транспортирование и хранение.

Яйца хранят в чистых, сухих без постороннего запаха помещениях, обеспечивающих требуемый микроклимат.

Продолжительность хранения яиц должна быть не более 5 суток. Для яиц от птицы селекционного стада допускается срок хранения до 10 суток.

Температура и относительная влажность при хранении яиц должны отвечать требованиям, указанным в таблице.

Таблица – Режим хранения инкубационных яиц

Срок хранения, сут.	Температура, °С	Влажность, %
не более 3	20–21	75–80
не более 7	14–15	75–80
не более 10	12–13	75–80

Транспортирование яиц осуществляют автомобильным, железнодорожным или авиатранспортом, в соответствии с правилами перевозки, действующими на соответствующем виде транспорта. Транспорт должен быть чистым, продезинфицированным, без постороннего запаха.

Скорость движения автомобиля по асфальтированным дорогам не должна превышать 80 км/ч, а по грунтовым – 30 км/ч.

Условия транспортирования: температура – 8–25 °С, относительная влажность – 40–80 %, скорость движения воздуха между штабелями – не более 1,5 м/с.

Отход яиц во время транспортирования в виде боя, насечки, обрыва градинок и расслоения подскорлупных оболочек не должен превышать 1,0 %.

ЯЙЦА КУР РОДИТЕЛЬСКОГО СТАДА ПИЩЕВЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.513-2020

Настоящие технические условия распространяются на яйца кур родительского стада пищевые, произведенные на племенных птицеводческих заводах, репродукторах 1 и 2 порядка, птицефабриках и других предприятиях, предназначенные для реализации в розничной торговой сети, объектов общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Классификация:

Яйца в зависимости от качества и сроков годности классифицируются по следующим видам:

- диетические;
- столовые.

Транспортирование и хранение.

Яйца перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на соответствующем виде транспорта.

Перевозку яиц водным транспортом производят в рефрижераторных трюмах судов.

Яйца хранят при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха от 85 % до 88 %:

- диетические – не более 7 сут;
- столовые – не более 25 сут.

При температуре от минус 2 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 88 % столовые яйца хранят не более 120 сут.

Яйца с поврежденной скорлупой хранят на птицефабриках не более одних суток при температуре не выше 10 °С.

ТИПОВАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по первичной подготовке яиц кур родительского стада для инкубации

ТТИ ВУ 100098867.542-2020

Настоящая типовая технологическая инструкция распространяется на процессы первичной подготовки яиц кур родительского стада для инкубации, требования к которым установлены в соответствующих ТНПА, осуществляемые в условиях птичников птицефабрик.

Технологический процесс первичной подготовки яиц кур родительского стада для инкубации осуществляют в следующей последовательности:

- 1) сбор и приемка яиц;
- 2) оценка качества, сортировка и укладка яиц;
- 3) дезинфекция яиц;
- 4) кратковременное хранение яиц;
- 5) транспортирование яиц в инкубаторий.

КОРМА ДЛЯ ЖИВОТНЫХ

ЖИР – СЫРЕЦ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ЖИВОТНЫХ

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ТУ ВУ 100098867.539 – 2020**

Настоящие технические условия распространяются на жир-сырец для кормления животных, признанный по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодным для использования в пищевых целях (ветконфискат), предназначенный для применения в качестве сырья в производстве кормов для пушных зверей и непродуктивных животных.

Ассортимент:

В зависимости от состава сырья жир-сырец подразделяют на следующие виды:

- говяжий;
- бараний;
- свиной;
- конский.

Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде.

Срок годности и условия хранения.

Рекомендуемые сроки годности замороженного жира-сырца с момента изготовления при температуре:

- не выше минус 18°C – не более 180 суток;
- не выше минус 12°C – не более 90 суток;
- не выше минус 8°C – не более 30 суток.

Рекомендуемый срок годности охлажденного жира-сырца при температуре от 0°C до 4°C и относительной влажности воздуха 85±5% не более 24 часов.

Рекомендуемый срок годности охлажденного жира-сырца при температуре от 0°C до 4°C, упакованного с применением вакуума, не более 5 суток.

МЯСО ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ЖИВОТНЫХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.540 - 2020

Настоящие технические условия распространяются на мясо для кормления животных, признанное по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодным для использования в пищевых целях (ветеринарный конфискат), предназначенное для применения в производстве комбикормов и для кормления пушных зверей и непродуктивных животных.

Ассортимент:

Мясо подразделяют на говяжье, баранье, свиное, конское.

Мясо выпускают в тушах, полутушах и четвертинах.

В зависимости от термического состояния мясо выпускают в охлажденном и замороженном виде.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности охлажденного мяса при температуре воздуха $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ – 48 ч с даты изготовления.

Мясо без упаковки хранят в холодильных камерах при температуре от минус 1°C до плюс 4°C .

Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса с даты изготовления указаны в таблице.

Мясо из:	Температура воздуха, $^{\circ}\text{C}$	Срок годности, месяц, не более
Говядины, телятины, конины	Минус 12	8
	Минус 18	12
	Минус 20	14
	Минус 25	18
Свинины	Минус 12	5
	Минус 18	6
	Минус 20	8
	Минус 25	12
Баранины	Минус 12	6
	Минус 18	10
	Минус 20	11
	Минус 25	12

ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ЖИВОТНЫХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.551-2020

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты для кормления животных, предназначенные для кормления непродуктивных животных – собак и кошек.

Полуфабрикаты должны изготавливаться по рецептурам, указанным в таблице.

Таблица

Наименование полуфабриката	Наименование сырья
Полуфабрикат для кормления животных из говядины	Технические зачистки говяжьих; диафрагма говяжья; мясная обрезь говяжья; пищевод, мясо пищевода говяжье; калтык говяжий; селезенка говяжья; трахея говяжья; рубец, сетка, книжка, сычуг говяжьих промытые необработанные; печень говяжья; связки и сухожилия говяжьих; лопаточный хрящ говяжий; кишечное сырье промытое в необработанном виде говяжье; кость говяжья; жир-сырец говяжий в любом соотношении. <i>Примечание: допускается замена связок и сухожилий говяжьих на связки и сухожилия свиные; лопаточного хряща говяжьего на лопаточный хрящ свиной; кишечного сырья промытого в необработанном виде говяжьего на кишечное сырье промытое в необработанном виде свиное.</i>
Полуфабрикат для собак мясной «С печенью»	Печень свиная и/или говяжья; диафрагма говяжья и/или свиная; мясная обрезь говяжья и/или свиная; пищевод, мясо пищевода говяжье и/или свиное; технические зачистки говяжьих и/или свиных; калтык говяжий и/или свиной; селезенка говяжья и/или свиная; трахея говяжья и/или свиная; рубец, сетка, книжка, сычуг говяжьих промытые необработанные; желудок свиной промытый необработанный; соединительная ткань говяжья и/или свиная; лопаточный хрящ говяжий и/или свиной; кишечное сырье промытое в необработанном виде говяжье и/или свиное; кость говяжья и/или свиная, шкурка свиная; жир-сырец говяжий в любом соотношении.
Полуфабрикат мясной для кормления животных «С курицей»	Кожа птицы; кость птицы; соединительная ткань говяжья и/или свиная и /или птицы; технические зачистки говяжьих и/или свиных; диафрагма говяжья и/или свиная; мясная обрезь говяжья и/или свиная; пищевод, мясо пищевода говяжье и/или свиное; калтык говяжий и/или свиной; селезенка говяжья и/или свиная; трахея говяжья и/или свиная; жир-сырец говяжий в любом соотношении.

Полуфабрикат для собак мясокостный «Бим»	Технические зачистки говяжьи и/или свиные и/или птичьи; диафрагма говяжья и/или свиная; мясная обрезь говяжья и/или свиная; пищевод, мясо пищевода говяжье и/или свиное; калтык говяжий и/или свиной; селезенка говяжья и/или свиная; трахея говяжья и/или свиная; книжка, сычуг говяжьи промытые необработанные; соединительная ткань говяжья и/или свиная и /или птицы; кость говяжья и/или свиная и/или птицы; кожа птицы; шкурка свиная; жир-сырец говяжий в любом соотношении.
Полуфабрикат для собак мясной «Тэрри»	Технические зачистки говяжьи и/или свиные и/или птичьи; диафрагма говяжья и/или свиная; мясная обрезь говяжья и/или свиная; пищевод, мясо пищевода говяжье и/или свиное; калтык говяжий и/или свиной; селезенка говяжья и/или свиная; трахея говяжья и/или свиная; рубец, сетка, книжка, сычуг говяжьи промытые необработанные; желудок свиной промытый необработанный; соединительная ткань говяжья и/или свиная и /или птицы, жир-сырец говяжий в любом соотношении.
Полуфабрикат костный для собак	Кость, полученная в результате отделения мякотной ткани от кости крупного рогатого скота и/или свиней и/или птицы в любом соотношении.

Срок годности и условия хранения.

Охлажденные полуфабрикаты хранят при температуре от 0 до плюс 4⁰С не более 48 ч, замороженные при температуре не выше минус 8⁰С не более трех месяцев с даты изготовления.

ПРОЧЕЕ

ПОЛУФАБРИКАТЫ ОВОЩНЫЕ «ФЕРМЕРСКИЕ»

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.532 – 2020

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты овощные «Фермерские», предназначенные для реализации в розничной торговле, сети объектов общественного питания, промышленной переработки на пищевые цели.

Ассортимент:

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Картофель тертый для драников.

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Картофель тертый для драников с чесноком и зеленью.

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Картофель тертый для драников с тмином.

Полуфабрикат овощной «Фермерский Фитнес». Картофель тертый для драников с кабачком.

Полуфабрикат овощной «Фермерский Фитнес». Картофель тертый для драников с кабачком, чесноком и зеленью.

Полуфабрикат овощной «Фермерский Фитнес». Картофель тертый для драников с кабачком, укропом и чесноком.

Полуфабрикат овощной «Фермерский Фитнес». Картофель тертый для драников с тыквой.

Полуфабрикат овощной «Фермерский Фитнес». Картофель тертый для драников с тыквой, чесноком и зеленью.

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Картофель тертый.

Полуфабрикат овощной «Фермерский Фитнес». Картофель тертый с кабачком.

Полуфабрикат овощной «Фермерский Фитнес». Картофель тертый с тыквой.

Полуфабрикат овощной «Фермерский Фитнес». Кабачок тертый.

Полуфабрикат овощной «Фермерский Фитнес». Тыква тертая.

Полуфабрикат овощной «Фермерский Фитнес». Кабачок тертый с тыквой.

Полуфабрикат овощной «Фермерский Фитнес». Морковь тертая.

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Картофель сырой очищенный целый.

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Картофель сырой нарезанный (соломкой, брусочком, кубиком).

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Картофель ФРИ.

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Смесь овощная (1 вариант).

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Смесь овощная (2 вариант).

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Смесь овощная для оливье.

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Свёкла сырая очищенная целая.

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Свекла сырая нарезанная (соломкой, брусочком, кубиком).

Полуфабрикат овощной «Фермерский Фитнес». Кабачок сырой нарезанный (долькой, соломкой, брусочком, кубиком)

Полуфабрикат овощной «Фермерский Фитнес». Тыква сырая нарезанная (долькой, соломкой, брусочком, кубиком).

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Смесь овощная для борща.

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Смесь овощная для щей.

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Морковь сырая нарезанная (соломкой, брусочком, кубиком).

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Морковь сырая целая.

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Для рагу овощного с говядиной.

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Для рагу овощного с мясом птицы.

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Для рагу овощного с бараниной.

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Для рагу овощного со свининой.

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Для рагу овощного с грибами.

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Картофель отварной (целый, нарезанный соломкой, кубиком, брусочком).

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Свекла отварная (целая, нарезанная соломкой, кубиком, брусочком).

Полуфабрикат овощной «Фермерский». Морковь отварная (целая, нарезанная соломкой, кубиком, брусочком).

Полуфабрикаты в зависимости от термического состояния изготавливают охлажденными, замороженными, отварными.

Полуфабрикаты изготавливают фасованными.

Срок годности и условия хранения

Срок годности полуфабрикатов:

- охлажденных – 24 ч;

- замороженных – 720 ч;

- отварных – свекла, морковь – 18 ч; картофель – 12 ч.

Допускается установление изготовителем продукции сроков годности, отличных от предусмотренных настоящими ТУ, по согласованию с Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

Полуфабрикаты хранят в условиях, обеспечивающих их сохранность.

Рекомендуемые условия хранения – в закрытых вентилируемых помещениях с относительной влажностью воздуха 85-90% при температуре воздуха от 0°C до плюс 4°C (охлажденные, отварные) и не выше минус 10°C (замороженные).

СМЕСИ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ICE MEAT»

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.554 – 2021

Настоящие технические условия распространяются на смеси мясосодержащие «Ice meat», предназначенные для изготовления мясосодержащего продукта и его реализации, в том числе в сети объектов общественного питания.

Термины и определения.

Смеси мясосодержащие «Ice meat» - смеси, предназначенные для обработки во фризере с целью изготовления мясосодержащего продукта, имеющего температуру в пределах от минус 1 до минус 7 °С.

Ассортимент:

Смеси изготавливают:

- охлажденными – подвергнутыми охлаждению до температуры от минус 1,5°С до плюс 4°С в любой точке измерения;
- замороженными – подвергнутыми замораживанию до температуры не выше минус 8°С в любой точке измерения.

Основные преимущества смесей мясосодержащих «Ice meat» для изготовления мясосодержащего продукта:

- отсутствие аналогов в мировой практике;
- использование высококачественного мясного и молочного сырья;
- отсутствие в составе сахара, красителей, ароматизаторов, усилителей вкуса и аромата, консервантов;
- высокое содержание белка, низкое содержание жира, приближенное к рекомендуемому соотношению белок: жир;
- сбалансированный аминокислотный, жирнокислотный и минеральный состав.



ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ

ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ СЫРОВЯЛЕННЫЕ И СЫРОКОПЧЕННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ТУ ВУ 100098867.582 – 2021

Настоящие технические условия распространяются на продукты из конины сыровяленые и сырокопченые, предназначенные для реализации.

Продукты из конины изготавливают мясными (массовая доля мясных ингредиентов свыше 60% и определяется с учетом выхода продукта в соответствии с СТБ 1885) высшего сорта.

Ассортимент:

- Продукты из конины изготавливают кусковыми и в виде изделий колбасных (колбас).
- Продукты из конины в зависимости от технологии изготавливают сыровялеными и сырокопчеными.

Срок годности и условия хранения.

Срок годности продуктов из конины с даты изготовления:

- при температуре воздуха от 12 °С до 15 °С и относительной влажности 75 %- 78 % - 1 мес.;
- при температуре воздуха от минус 2 °С до минус 4 °С – 2 мес.

Сроки годности продуктов из конины, упакованных в пленку под вакуумом (в газовой среде или в условиях модифицированной атмосферы) ломтиками (сервировочная нарезка) с даты изготовления при температуре воздуха:

- от 5 °С до 8 °С – не более 8 сут;
- от 15°С до 18°С – не более 6 сут.

Сроки годности продуктов из конины, упакованных под вакуумом, целым куском (порционная нарезка), с даты изготовления при температуре воздуха:

- от 12 °С до 15 °С – не более 20 сут;
- от 2 °С до 6 °С – не более 30 сут

Сроки годности продуктов из конины, упакованных под вакуумом целыми батонами, с даты изготовления при температуре воздуха:

- от 12 °С до 15 °С – не более 1,5мес;
- от 2 °С до 6 °С – не более 2 мес.

БАСТУРМА ИЗ КОНИНЫ СЫРОВЯЛЕНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ТУ ВУ 100098867.584 – 2021

Настоящие технические условия распространяются на бастурму из конины сыровяленную, предназначенную для реализации.

Ассортимент:

- Бастурма «Рыцарская»;
- Бастурма «Праздничная».

Срок годности и условия хранения.

Срок годности бастурмы с даты изготовления при температуре воздуха не выше 15 оС и относительной влажности (75±5) % – три месяца.

Срок годности бастурмы, упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной среды ломтиками (сервировочная нарезка), с даты изготовления при температуре воздуха:

- от 5°С до 8°С – не более 8 сут;
- от 15°С до 18°С – не более 6 сут.

Срок годности бастурмы, упакованной под вакуумом, целым куском (порционная нарезка), с даты изготовления при температуре воздуха:

- от 12°С до 15°С – не более 20 сут;
- от 2°С до 6°С – не более 30 сут.

**СБОРНИК РЕЦЕПТУР
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ
ИЗ КОНИНЫ
по СТБ 126-2016**

РЦ ВУ 100098867.5311 - 2021 — РЦ ВУ 100098867.5312 – 2021

Ассортимент:

- Колбаса вареная из конины «Рыцарская» первого сорта
- Колбаса вареная из конины «Королевская» первого сорта

Срок годности и условия хранения по СТБ 126-2016.

**СБОРНИК РЕЦЕПТУР
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ ИЗ КОНИНЫ
по СТБ 2581-2020**

РЦ ВУ 100098867.5337 - 2021 — РЦ ВУ 100098867.5338 – 2021

Ассортимент:

- Колбаса «Степная»;
- Колбаса «Луговая».

Срок годности и условия хранения по СТБ 2581-2020.

**СБОРНИК РЕЦЕПТУР
ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ИЗ КОНИНЫ
по СТБ 196-2016**

РЦ ВУ 100098867.5335 - 2021 — РЦ ВУ 100098867.5336 – 2021

Ассортимент:

- Колбаса «Рыцарская»;
- Колбаса «Королевская».

Срок годности и условия хранения по СТБ 196-2016.

