



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

СЕКТОРА СТАНДАРТИЗАЦИИ И НОРМИРОВАНИЯ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ

220075, г. Минск, пр-т Партизанский, 172
тел./факс (017) 399-95-71, тел. 250-88-82

www.instmmp.by

e-mail: stanmeat@mail.ru

2020

СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

ТУ ВУ 100098867.331-2013

ИЗВЕЩЕНИЕ №1 ОБ ИЗМЕНЕНИИ
(введено в действие с 14.10.2013 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №2 ОБ ИЗМЕНЕНИИ
(введено в действие с 01.05.2014 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №3 ОБ ИЗМЕНЕНИИ
(введено в действие с 20.06.2016 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №4 ОБ ИЗМЕНЕНИИ
(введено в действие с 11.12.2017 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №5 ОБ ИЗМЕНЕНИИ
(введено в действие с 01.09.2018 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №6 ОБ ИЗМЕНЕНИИ
(введено в действие с 01.08.2019 г.)

Группа продуктов: продукты убоя

Назначение продукта и способ получения

Субпродукты мясные обработанные сельскохозяйственных животных предназначены для реализации в торговую сеть, использования на предприятиях общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Субпродукты изготавливают при убое крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота и лошадей, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зоогигиенических требований. Субпродукты должны быть получены при убое здоровых сельскохозяйственных животных.

Виды продукта

В зависимости от особенностей морфологического строения и способов обработки субпродукты подразделяют на:

- **мякотные** – языки, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенки, калтыки, диафрагма, трахеи говяжьей, свиные, бараньи, конские; мясо пищевода, мясо голов говяжье, свиное, баранье, конское; вымя говяжье и молочные железы свиные, бараньи, конские; семенники говяжьей, бараньи.

- **мясокостные** - головы говяжьей, конские; хвосты говяжьей, бараньи, конские.

- **шерстные** - головы свиные и бараньи, ноги свиные, ноги с путовым суставом говяжьей и конские, губы говяжьей и конские; уши говяжьей, конские и свиные; хвосты, шкурка, межсосковая часть, щековина, хоботковое зеркальце (пяточок) свиные.

- **слизистые** - рубцы с сетками (рубцы, сетки) и сычуги говяжьей и бараньи; книжки говяжьей и бараньи, желудки свиные и конские.

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.332-2018 Технологическая инструкция по изготовлению субпродуктов мясных обработанных сельскохозяйственных животных

ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ КРОВИ СУХОЙ. АЛЬБУМИН

ТУ ВУ 100098867.254-2020

(взамен ТУ ВУ 100098867.254-2010 с 01.12.2020 г.)

Группа продуктов: продукт переработки продуктов убоя

Назначение продукта и способ получения

Альбумин предназначен для использования на пищевые цели.

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

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

Классификация

В зависимости от технологии изготовления:

- светлый альбумин;
- черный альбумин.

В зависимости от качества:

- высшего сорта;
- первого сорта.

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.213-2020 Технологическая инструкция по изготовлению альбумина

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

(действует с 01.07.2020 г. взамен ТУ ВУ 100098867.376-2015)

Группа продуктов: продукты убоя

Назначение продукта и способ получения

Сырье эндокринно-ферментное и специальное предназначено для изготовления медицинских препаратов, признанное ветеринарно-санитарным надзором пригодным этих целей.

Ассортимент

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

- **желчь** крупного рогатого скота, свиней **замороженная**;
- **желчь** крупного рогатого скота, свиней **сгущенная**;
- **стекловидное тело глазное** крупного рогатого скота, свиней замороженное;
- **оболочка слизистая тонких кишок свиней коагулированная** замороженная;
- **оболочка слизистая тонких кишок свиней некоагулированная** замороженная.
- **глазное яблоко** крупного рогатого скота, свиней замороженное;
- **сетчатка глазная** крупного рогатого скота, свиней замороженная;
- **стакан глазной** крупного рогатого скота, свиней замороженный;
- **хрусталик глазной** крупного рогатого скота, свиней замороженный;
- **железы предстательные** (пузырьковидная или стволовая часть) половозрелых быков замороженные;
- **пенисы** половозрелых быков замороженные;
- **становая жила** крупного рогатого скота замороженная;
- **выйная связка** крупного рогатого скота замороженная;
- **лопаточный хрящ** крупного рогатого скота замороженный;
- **аорта** крупного рогатого скота, свиней замороженная;
- **желчные камни** крупного рогатого скота (включены с 01.07.2020);
- **трахея** крупного рогатого скота, свиней замороженная (включена с 01.07.2020).

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.411-2020 Технологическая инструкция по сбору и обработке сырья эндокринно-ферментного и специального

СУБПРОДУКТЫ ПТИЧЬИ

ТУ ВУ 100098867.403-2016

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №1

(введено в действие с 08.01.2020 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №2

(введено в действие с 06.04.2020 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №3

(введено в действие с 25.08.2020 г.)

Группа продуктов: продукты убоя птицы

Назначение продукта и способ получения

Субпродукты птичьей предназначены для реализации и переработки при изготовлении пищевой продукции.

Субпродукты птичьей изготавливают при убое сельскохозяйственной птицы по ГОСТ 18292. Птица должна быть здоровой, прошедшей ветеринарно-санитарную экспертизу и отвечать ветеринарным и санитарным требованиям.

Виды продукта

К субпродуктам птичьим относят обработанные печень, сердце, мышечный желудок, шею, ноги (в т.ч. в виде плюсневой части, верхней и нижней частей), головы и гребни.

Субпродукты в зависимости от вида и возраста птицы подразделяют на субпродукты:

- сухопутной птицы – кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, цесарок, цесарят;

- водоплавающей птицы – уток, утят, гусей, гусят.

В зависимости от температуры в любой точке измерения субпродукты изготавливают:

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

- замороженными – подвергнутыми замораживанию до температуры не выше 12 °С.

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.437-2016 Технологическая инструкция по изготовлению субпродуктов птичьих

ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТИ (введено в действие с 25.08.2020 г.)

ПРОДУКТЫ РАЗДЕЛКИ И ОБВАЛКИ МЯСА ПТИЦЫ И НАБОРЫ ИЗ НИХ

ТУ ВУ 100098867.415-2017

ИЗВЕЩЕНИЕ №1 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 03.04.2017 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №2 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 02.06.2017 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №3 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 31.07.2017 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №4 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 22.01.2018 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №5 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 27.08.2018 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №6 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 01.11.2018 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №7 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 26.10.2020 г.)

Группа продуктов: мясо птицы

Назначение продукта и способ получения

Продукты разделки и обвалки мяса птицы и наборы из них предназначены для реализации в торговой сети, сети общественного питания, а также для промышленной переработки.

Для изготовления продуктов разделки и обвалки мяса птицы и наборов из них применяют тушки птицы и ее части (кроме цыплят) по СТБ 1945, ГОСТ 31473, ГОСТ 31962, ГОСТ 31990.

Ассортимент

Продукты разделки и обвалки мяса птицы и наборы из них (кур, цыплят-бройлеров, уток, утят, гусей, гусят, индеек, индюшат, цесарок, цесарят) изготавливают в следующем ассортименте - мякоть тушки, мясо бескостное кусковое, мясо бескостное кусковое грудной части, мясо бескостное кусковое окорочков, большое филе, малое филе, окорочок бескостный, кисть крыла, локтевая часть крыла тушки, локтевая часть крыла тушки с кистью крыла, плечевая часть крыла тушки, плечевая часть крыла тушки с локтевой частью, кожа, кожа для фарширования, каркас, кость, грудная кость, трубчатая кость, кости спинки, набор для супа, набор для бульона, обрезь филе, гузка, суставной хрящ, мякоть бедра, мякоть бедра с хрящиком, мякоть голени, часть бедра, часть голени, набор для жаркого, обрезь бедра с хрящом, грудка без кожи, бедро без кожи, тушка без крыльев, тушка без голеней, тушка без крыльев и голеней, голень без кожи, часть спинки, набор для первых блюд.

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.449-2017 Технологическая инструкция по изготовлению продуктов разделки и обвалки мяса птицы и наборов из них

ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТИ

ИЗМЕНЕНИЕ №2 к ТИ

ИЗМЕНЕНИЕ №3 к ТИ

ИЗМЕНЕНИЕ №4 к ТИ

МЯСО ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ

ТУ ВУ 100098867.220-2012

ИЗВЕЩЕНИЕ №1 ОБ ИЗМЕНЕНИИ
(введено в действие с 01.10.2015 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №2 ОБ ИЗМЕНЕНИИ
(введено в действие с 01.03.2017 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №3 ОБ ИЗМЕНЕНИИ
(введено в действие с 01.02.2018 г.)

Группа продуктов: продукты убоя

Назначение продукта и способ получения

Мясо промысловых животных, полученное при отстреле в результате охотничьего промысла, предназначенное для реализации в торговой сети, сети общественного питания и промышленной переработки.

Виды продукта

В зависимости от вида диких животных мясо подразделяют на:

- мясо оленя;
- мясо лося;
- мясо кабана;
- мясо косули;
- мясо зубра.

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.481-2017 Технологическая инструкция по первичной обработке туш промысловых животных (с 01.02.2018)

**СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ
ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ
ТУ ВУ 100098867.352-2018**

Группа продуктов: продукты убоя.

Назначение продукта и способ получения

Субпродукты мясные для кормления пушных зверей, предназначенные для реализации, с целью кормления пушных зверей и промышленной переработки.

Субпродукты изготавливают при убое крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота и лошадей, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зоогигиенических требований. Субпродукты должны быть получены при убое здоровых сельскохозяйственных животных.

Виды продукта

В зависимости от особенностей морфологического строения и способов обработки субпродукты подразделяют на:

- **мякотные** – языки, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенки, калтыки, диафрагма, трахеи говяжьи, свиные, бараньи, конские; мясо пищевода, мясо голов говяжье, свиное, баранье, конское; вымя говяжье и молочные железы свиные, бараньи, конские; семенники говяжьи, бараньи.

- **мясокостные** - головы говяжьи, конские; хвосты говяжьи, бараньи, конские.

- **шерстные** - головы свиные и бараньи, ноги свиные, ноги с путовым суставом говяжьи и конские, губы говяжьи и конские; уши говяжьи, конские и свиные; хвосты, шкурка, межсосковая часть, щековина свиные.

- **слизистые** - рубцы с сетками и сычуги говяжьи и бараньи; книжки говяжьи и бараньи, желудки свиные и конские.

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.354-2018 Технологическая инструкция по изготовлению субпродуктов мясных для пушных зверей

СЫРЬЕ КИШЕЧНОЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

ТУ ВУ 100098867.246-2020

(взамен ТУ ВУ 100098867.246-2010 «Кишки обработанные сельскохозяйственных животных» с 01.12.2020 г.)

Группа продуктов: продукты убоя

Назначение продукта и способ получения

Сырье кишечное сельскохозяйственных животных (далее – кишечное сырье) предназначено для изготовления пищевой продукции, реализации в торговой сети и сети общественного питания.

Для изготовления кишечного сырья (сырца, полуфабриката или фабриката) применяют комплекты кишечного сырья, полученные при убойе здоровых сельскохозяйственных животных по ГОСТ 31476, ГОСТ 34120, ГОСТ 32225, ГОСТ 31777 и другим ТНПА, консервированные сырец и полуфабрикат кишечного сырья, изготовленные по ТУ ВУ 100098867.246, ГОСТ 33790, ГОСТ 33791, ГОСТ 34107 и другим ТНПА.

Классификация

● В зависимости от вида убойного животного и анатомической принадлежности кишечное сырье подразделяют на:

- говяжье – пищеводы, черевы, синюги и синюжные пленки, круга, проходники, мочевые пузыри;
- свиное – черевы, глухарки, гузенки, кудрявки, мочевые пузыри;
- баранье и козье – черевы, синюги, гузенки;
- конское – черевы, карта.

● В зависимости от способа технологической обработки кишечное сырье подразделяют на:

- сырец (используется только для изготовления полуфабриката и фабриката);
- полуфабрикат;
- фабрикат.

Говяжье:

черевы – на сырец, полуфабрикат и фабрикат;
круга – на сырец, полуфабрикат и фабрикат;
синюги – на сырец, полуфабрикат и фабрикат;
проходники – на сырец, полуфабрикат и фабрикат;
пищеводы, синюжные пленки - на полуфабрикат и фабрикат;
мочевые пузыри (с шейкой или без нее) – на полуфабрикат и фабрикат.

Свиное:

черевы – на сырец, полуфабрикат и фабрикат;
глухарки, гузенки, кудрявки – на сырец и полуфабрикат;

мочевые пузыри (с шейкой или без нее) – на полуфабрикат.

Баранье и козье:

черевы – на сырец, полуфабрикат и фабрикат;
синюги, гузенки – на сырец, полуфабрикат и фабрикат.

Конское:

черевы – сырец, полуфабрикат и фабрикат;

● В зависимости от способа консервирования кишечное сырье подразделяют на:

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

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

- баранье и козье – соленое, солено-замороженное;

- конские черевы – соленые, солено-замороженные.

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

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.207-2020 Технологическая инструкция по обработке сырья кишечного сельскохозяйственных животных

ЖИР-СЫРЕЦ ЖИВОТНЫЙ

ТУ ВУ 100098867.332-2013

ИЗВЕЩЕНИЕ №1 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 15.05.2014 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №2 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 01.03.2017 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №3 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 01.09.2018 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №4 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 05.08.2019 г.)

Группа продуктов: продукты убоя

Назначение продукта и способ получения

Жир-сырец животный предназначенный для реализации в торговую сеть, использования на предприятиях общественного питания и с целью промышленной переработки.

Для изготовления жира-сырца используют сырье в виде жировой ткани, отделенное от туши и внутренних органов свиней, крупного рогатого скота, овец, коз и лошадей по ГОСТ Р 53221, ГОСТ 5110, ГОСТ 5111, ГОСТ 20079, пригодное к использованию на пищевые цели без каких-либо ограничений.

Жир-сырец должен быть получен при убое здоровых сельскохозяйственных животных в организациях, осуществляющих деятельность по производству мяса, функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства.

Виды продукта

В зависимости от вида убойных животных жир-сырец подразделяют на:

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

Жир-сырец козий приравнивают к бараньему.

Каждый вид жира-сырца, с учетом особенностей его подготовки к переработке и реализации, подразделяют на две группы:

А) первая группа

- сальник говяжий, свиной, бараний, конский;
- околопочечный жир говяжий, свиной, бараний, конский;
- брыжеечный жир говяжий, свиной, бараний, конский;
- околосердечный жир бараний;

- жировая обрезь от зачистки свинных, бараньих туш; - подкожный жир, получаемый при зачистке говяжьих и конских туш;

- жир-сырец из колбасного и консервного цехов говяжий, свиной, бараний, конский.

- шуповой жир говяжий;
- жир-сырец с ливера говяжий, свиной, бараний, конский;
- жир-сырец с калтыка свиной, бараний;
- жир-сырец с хвоста говяжий, бараний;
- жир-сырец с вымени говяжий;
- жир-сырец с голов (с заушных и височных впадин) говяжий;
- жирное вымя молодняка крупного рогатого скота;
- курдючный жир бараний.

Б) вторая группа:

- жир-сырец с желудка (рубца, книжки, сычуга) говяжий, кроме сальника говяжьего;
- жир-сырец с желудка свиной, кроме сальника свиного;
- жировая обрезь, получаемая при ручной обрядке шкур крупного и мелкого рогатого скота, лошадей в цехе первичной переработки скота;
- мездровый жир, получаемый при ручной обрядке шкур свиней или на мездрильных машинах в цехе первичной переработки скота;
- кишечный жир от обезжиривания говяжьих, свиных, бараньих и конских кишок вручную.

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.340-2013 Технологическая инструкция по сбору и обработке жира-сырца животного

ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТИ ВУ (введено в действие с 15.05.2014 г.)

ИЗМЕНЕНИЕ №2 к ТИ ВУ (введено в действие с 01.09.2018 г.)

КРОВЬ И ПРОДУКТЫ ЕЕ ПЕРЕРАБОТКИ

ТУ ВУ 100098867.231-2020

(взамен ТУ ВУ 100098867.231-2010 «Кровь. Продукты из крови» с 01.12.2020 г.)

Группа продуктов: продукты убоя

Назначение продукта и способ получения

Кровь и продукты ее переработки предназначены для использования на пищевые цели, в том числе для реализации в торговой сети крови дефибринированной замороженной.

Для изготовления крови и продуктов используют кровь, собранную от здоровых убойных животных по ГОСТ 31476, ГОСТ 34120 и признанную пригодной для использования на пищевые цели.

Классификация

● В зависимости от вида убойных животных кровь и продукты подразделяют на:

- говяжьи;
- свиные.

● В зависимости от технологии обработки кровь и продукты подразделяют на:

- цельную кровь;
- дефибринированную кровь;
- стабилизированную кровь;
- сыворотку крови;
- плазму крови;
- форменные элементы крови;
- фибрин.

● В зависимости от термического состояния кровь, кроме цельной, и продукты подразделяют на:

- охлажденные – температура в любой точке измерения от минус 1,5 °С до плюс 4 °С;
- замороженные – температура в любой точке измерения не выше минус 8 °С.

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

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.184-2020 Технологическая инструкция по переработке крови убойных животных

НАБОРЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

ТУ РБ 100098867.126-2001

ИЗВЕЩЕНИЕ №1 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 01.07.2007 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №2 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 10.08.2010 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №3 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 01.07.2011 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №4 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 01.07.2012 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №5 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(вводится в действие с 01.07.2017 г с измененным названием на «Наборы из мяса птицы»)

Группа продуктов: Мясо птицы

Назначение продукта и способ получения

Наборы из мяса птицы (далее – наборы), предназначенные для реализации в торговой сети и сети общественного питания.

Для изготовления наборов используют мясо птицы (потрошенные тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров, уток, утят, гусей, гусят, индеек, индюшат) по СТБ 1945, ГОСТ 31473, ГОСТ 31962, ГОСТ 31990, которое по упитанности и качеству обработки соответствует требованиям первого и второго сорта.

Виды продукта

В зависимости от вида и возраста птицы, наборы изготавливают следующих наименований: наборы из мяса кур; наборы из мяса цыплят; наборы из мяса цыплят-бройлеров; наборы из мяса уток; наборы из мяса утят; наборы из мяса гусей; наборы из мяса гусят; наборы из мяса индеек; наборы из мяса индюшат.

В зависимости от температуры в любой точке измерения наборы изготавливают:

- охлажденными - подвергнутыми охлаждению до температуры от минус 1 °С до плюс 4 °С;

- замороженными - подвергнутыми замораживанию до температуры не выше минус 12 °С.

Срок годности охлажденных наборов с даты изготовления при температуре от 0 °С до плюс 4 °С - 48 ч.

Срок годности замороженных наборов с даты изготовления при температуре не выше минус 18 °С - 3 мес.

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.465-2017 Технологическая инструкция по изготовлению наборов из мяса птицы.

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

ТУ РБ 100098867.103-2000

ИЗВЕЩЕНИЕ №6 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 01.12.2020 г.)

Группа продуктов: мясная продукция

Назначение продукта и способ получения

Изделия колбасные варено-копченые, сформованные в колбасную оболочку, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу и для приготовления различных блюд и закусок.

Изготавливают из мясного сырья полученного после разделки, обвалки и жиловки говядины, свинины, баранины, мяса промысловых животных.

Виды продукта, ассортимент

Изготавливают мясными следующих наименований:

- высший сорт – «Брестская», «Деликатесная», «Минская», «Московская», «Святочная», «Сервелат», «Славянская», «Мозаика»;
- первый сорт – «Баранья», «Заказная», «Любительская», «Особая», «Демидовская»;
- бессортные – «Белорусская», «Борисовская», «Лосиная», «Слуцкая», «Браславская».

Срок годности

• колбас:

- в подвешенном состоянии при температуре хранения от плюс 12 °С до плюс 15 °С и относительной влажности воздуха 75-78 % - 15 сут.;
- при температуре хранения от 0 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха 75-78 % - 25 сут.
 - колбас, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере:
 - при температуре хранения от плюс 5 °С до плюс 8 °С:
 - при сервировочной нарезке – 8 сут.;
 - при порционной нарезке – 10 сут.;
 - при температуре хранения от плюс 15 °С до плюс 18 °С:
 - при сервировочной нарезке – 6 сут.;
 - при порционной нарезке – 8 сут.;
 - при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С:
 - целыми – 25 сут. (после нарушения целостности упаковки 10 сут.);
 - при порционной нарезке – 12 сут.;
 - при сервировочной нарезке – 10 сут.

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.082-2020 Технологическая инструкция по изготовлению изделий колбасных варено-копченых (с 01.12.2020 г.)

РЦ ВУ 100098867.2191-2205-2010 Сборник рецептов «Колбасы варено-копченые»

Извещение об изменении №3 Сборника рецептов (с 07.12.2020 г.)

ЗЕЛЬЦЫ

ТУ РБ 100098867.091-2000 **ИЗВЕЩЕНИЕ №6 ОБ ИЗМЕНЕНИИ** (введено в действие с 01.12.2020 г.)

Группа продуктов: мясная продукция

Назначение продукта и способ получения

Зельцы, сформованные в колбасную оболочку или форму, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Зельцы изготавливают из мясного сырья полученного после разделки, обвалки и жиловки говядины, шпика и субпродуктов мясных обработанных сельскохозяйственных животных.

Виды продукта

В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре зельцы изготавливают мясными.

В зависимости технологической обработки зельцы изготавливают в следующем ассортименте:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| - «Белорусский» вареный; | - «Любительский» вареный; |
| - «Русский» варено-копченый; | - «Столовый» вареный; |
| - «Белый» вареный; | - «Ассорти» вареный; |
| - «Днепропетровский» вареный; | - «Из рубца» вареный; |
| - «Барановичский» вареный; | - «Красный» вареный; |
| - «Витебский кровяной» вареный; | - «Новый» вареный; |
| - «Мозаика» вареный; | - «Рулет из рубца» вареный; |
| - «По-домашнему» вареный; | - «Серый» вареный. |

Срок годности

● зельцев, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 70-80 %:

- в натуральных и искусственных проницаемых оболочках, формах – 72 ч;
- в искусственных непроницаемых оболочках – 5 сут.;
- для зельца «Русский» – 5 сут.

● зельцев, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С – 10 сут.

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.080-2020 Технологическая инструкция по изготовлению зельцев (с 01.12.2020 г.)

РЦ ВУ 100098867.2209-2224-2010 Сборник рецептов «Зельцы»
Извещение об изменении №3 Сборника рецептов (с 23.12.2020 г.)

ФАРШИ МЯСНЫЕ

ТУ ВУ 100097767.390-2015

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №1

(введено в действие с 26.01.2021 г.)

Группа продуктов: мясная продукция (полуфабрикаты рубленые)

Назначение продукта, ассортимент

Фарши мясные, предназначенные для реализации и приготовления различных блюд.

Фарши изготавливают с использованием следующих видов мясного сырья: говядины жилованной 1/с, 2/с, жирной, колбасной, односортовой, котлетной; свинины жилованной нежирной, полужирной, жирной, колбасной, односортовой, котлетной; мяса кускового и кожи кур и цыплят-бройлеров; шпика и обрезков шпика; грудинки; щековины; мяса голов, мясной обреси, диафрагмы говяжьих и свиных; жира-сырца.

Фарши изготавливают мясными, без использования немясных ингредиентов, следующих наименований:

«Витебский», «Говяжий», «Домашний», «Кулинарный», «Крестьянский», «Любительский», «Туровский», «Свиной», «Столовый», «Полесский», «Для купатов», «Днепровский», «Гайский», «Городской», «Колбасный», «Котлетный», «Лидский», «Особый», «Пикантный», «Рузовский», «Обеденный», «Лоевский», «Ивьевский», «Столичный», «Фермерский», «Хуторской», «Хозяюшка», «Смачный», «Деревенский», «Логойский».

Сроки годности

Термическое состояние фарша, способ упаковки	Температура хранения, °С	Срок годности
Охлажденный	от 0 до плюс 6	1 сут. (24 ч)
Охлажденный, упакованный с применением модифицированной атмосферы	от 0 до плюс 6	5 сут.
Охлажденный, упакованный с применением вакуума	от 0 до плюс 6	7 сут.
Замороженный	не выше минус 10	1 мес.
	не выше минус 18	3 мес.

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.424-2020 Технологическая инструкция по изготовлению фаршей мясных *(с 26.01.2021 г.)*

РЦ ВУ 100098867.3709-3740-2016 Сборник рецептов «Фарши мясные»
Извещение об изменении №1 Сборника рецептов *(с 26.01.2021 г.)*

КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ
ТУ РБ 100098867.106-2000
ИЗВЕЩЕНИЕ №8 ОБ ИЗМЕНЕНИИ
(введено в действие с 01.12.2020 г.)

Группа продуктов: мясная продукция

Назначение продукта и способ получения

Колбасы кровяные, сформованные в колбасную оболочку, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Колбасы изготавливают из мясного сырья полученного после разделки, обвалки и жиловки свинины, шпика и субпродуктов мясных обработанных сельскохозяйственных животных, мяса механической обвалки и дообвалки говяжьего и свиного, крови и форменных элементов крови.

Виды продукта

В зависимости от способа технологической обработки – вареные.

Изготавливают мясными следующих наименований:

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| - «Белорусская»; | - «Крестьянская»; |
| - «Волжская»; | - «Сельская»; |
| - «Закусочная»; | - «Столовая»; |
| - «Питательная»; | - «Аульская»; |
| - «Свитанак»; | - «Павловская»; |
| - «Домашняя»; | - «Пикантная»; |
| - «Кавецкая»; | - «Скидельская»; |
| - «Калорийная»; | - «Щучинская». |
| - «Колбаски гродненские»; | |

Срок годности

● колбас, упакованных целыми батонами при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С С и относительной влажности воздуха 70-80 %:

- в натуральных и искусственных проницаемых оболочках – 3 сут.;
- в искусственных непроницаемых оболочках – 5 сут.;

● колбас, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С:

- целыми батонами – 5 сут.;
- при порционной нарезке – 3 сут.

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.362-2020 Технологическая инструкция по изготовлению колбас кровяных (с 01.12.2020 г.)

РЦ РБ 100098867.2292-2308-2010 Сборник рецептов «Колбасы кровяные»
Извещение об изменении №6 Сборника рецептов (с 23.12.2020 г.)

ПРОДУКТЫ УБОЯ НЕПИЩЕВЫЕ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ И НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ

ТУ ВУ 100098867.418-2017
ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №1
(введено в действие с 16.11.2020 г.)

Группа продуктов: продукты убоя

Назначение продукта и способ получения

Продукты непищевые для кормления пушных зверей и непродуктивных животных предназначены для реализации с целью использования для кормления пушных зверей и непродуктивных животных (собак, кошек) и производства кормовой муки и кормов.

Продукты убоя изготавливают при убое крупного рогатого скота, свиней, лошадей, овец и коз, птицы, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зоогигиенических требований. Продукты убоя должны быть получены при убое здоровых животных.

Виды продуктов убоя

В зависимости от морфологического состава и анатомической принадлежности продукты убоя подразделяют на:

- обрезь непищевую;
- кровь;
- фибрин;
- форменные элементы крови;
- становую жилу [выйную связку];
- лопаточный хрящ;
- носовой хрящ;
- книжку;
- кости губчатые;
- жир-сырец;
- пенис;
- аорту;
- калтык
- трахею.

Примечание – Допускается изготавливать становую жилу и выйную связку не разделяя их.

В зависимости от термического состояния продукты убоя изготавливают замороженными – подвергнутыми замораживанию до температуры в любой точке измерения не выше минус 8 °С. Кроме того, книжки могут изготавливаться в соленом виде.

В зависимости от вида сельскохозяйственных животных продукты убоя изготавливают:

- обрезь – говяжья, свиная, конская, птичья;
- кровь – говяжья, свиная, сборная;
- форменные элементы – говяжьи, свиные, сборные;
- фибрин – говяжий, свиной, сборный;
- становая жила [выйная связка] – говяжья, конская;
- лопаточный хрящ – говяжий, свиной;
- носовой хрящ – говяжий;
- книжки – говяжьи, бараньи;
- кости губчатые – говяжьи, свиные, конские;
- жир-сырец – говяжий, свиной, конский;
- пенис – бычий;
- аорта – говяжья, свиная, конская;
- калтык – говяжий, свиной, конский;
- трахея – говяжья, свиная, конская.

Примечание – Допускается продукты убоя (обрезь, становую жилу [выйную связку], лопаточный хрящ, книжки, кости губчатые, жир-сырец, аорту, калтык, трахеи) по согласованию с приобретателем изготавливать сборными.

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.451-2017 Технологическая инструкция по изготовлению непищевых продуктов убоя для кормления пушных зверей и непродуктивных животных

ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТИ

ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА
ТУ ВУ 100098867.433-2017
(вводятся в действие с 10.07.2017 г.)

Группа продуктов: мясная продукция

Назначение продукта и способ получения

Технические условия предусматривают изготовление шпика в оболочке и в форме, с добавлением другого жиросодержащего сырья продуктивных животных (жира-сырца, щековины, свинины жирной, колбасной и т.д.), говядины до 40 %, с использованием комплексных пищевых (вкусоароматических) добавок, специй, пряностей, трав и овощей. Комплексные пищевые добавки могут включать в себя усилители вкуса, антиокислители, регуляторы кислотности, дрожжевые и др. экстракты, эфирные масла, сушеные овощи, пряности и т.д.

Виды продукта

Шпик в оболочке изготавливают:

- соленым (в т.ч. с ароматом копчения);
- копченым.

Шпик в форме изготавливают:

- соленым (в т.ч. с ароматом копчения).

Предусмотрено изготовление продуктов из шпика как в охлажденном (от 0 °С до 8 °С), так и в замороженном (не выше минус 8 °С) состоянии.

Разработанные рецептуры включают:

- до 20 % жира-сырца свиного, говяжьего;
- до 35 % щековины свиной жилованной, грудобрюшной части свиной, свинины жирной жилованной;
- 20 % свинины жилованной полужирной и (или) колбасной и (или) односортной и (или) котлетной;
- 30 % говядины жилованной второго сорта и (или) колбасной и (или) односортной и (или) котлетной.

В сборник включена рецептура, предусматривающая использование в качестве сырья бескостной грудореберной части свиной сырокопченной. В этом случае, сырье из грудной части подготавливают в соответствии с технологией изготовления с/к и с/в продуктов из свинины.

В рецептурах использованы пищевые добавки следующих фирм: ООО «Гроссбел», ООО «Вара», ООО «Белтрумф», ООО «Эрми Смок», ООО «Алсэдо». Включено несколько рецептов без использования комплексных пищевых добавок.

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.476-2017 «Технологическая инструкция по изготовлению продуктов из шпика» (дата введения 17.07.2017 г.)

Сборник рецептов «Продукты из шпика. ТУ ВУ 100098867.433-2017»

РЦ ВУ 100098867.4248-2017 – РЦ ВУ 100098867.4265-2017 (дата введения 17.07.2017 г.)

**ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЕ И
КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ**

ТУ ВУ 100098867.439-2017

(вводятся в действие с 01.11.2017 г.)

Группа продуктов: мясная продукция

Назначение продукта и способ получения

Технические условия распространяются на продукты из свинины копчено-варенные и копчено-запеченные, изготовленные из определенных частей свиных туш, полутуш, в том числе, щековины, с использованием специй, пряностей, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Виды продукта

Изготавливают следующих наименований:

- ребра – изготавливаются из спинной части среднего отруба с ребрами и грудными позвонками;
- реберные пластины «Барские» - изготавливаются из реберного отруба с ребрами без шейных и грудных позвонков;
- ребрышки «Закуска к пиву» – изготавливаются из части переднего отруба с ребрами, шейными и грудными позвонками;
- щековина «По-крестьянски».



Продукты изготавливают охлажденными с температурой в любой точке измерения от 0 °С до плюс 6 °С.

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.479-2017 «Технологическая инструкция по изготовлению продуктов из свинины копчено-варенных и копчено-запеченных» *(дата введения 01.11.2017 г.)*

Жиры птицы пищевые
ТУ ВУ 100098867.489-2019

(вводятся в действие с 01.04.2019 г.)

Область применения

Технические условия распространяются на жиры птицы пищевые, предназначенные для реализации, в том числе, в розничной торговле, и переработки при изготовлении пищевой продукции.

Классификация:

Жиры по виду используемого сырья подразделяют на: куриный, утиный, гусиный, индюшиный.

В зависимости от технологии изготовления (обработки) жиры подразделяют на : жир-сырец, топленый.

В зависимости от термического состояния (температуры в любой точке измерения) жиры подразделяют на:

- охлажденный жир-сырец – сохраняющий в течение всего периода времени непосредственно после убоя и последующей холодильной обработки до момента использования температуру от минус 1 °С до плюс 4 °С;

- охлажденный жир топленый – подвергнутый охлаждению до температуры от 0 °С до 6 °С;

- замороженный - подвергнутый холодильной обработке и сохраняющее в течение всего периода времени после холодильной обработки до момента использования температуру не выше минус 12 °С.

Жир топленый в зависимости от качества изготавливают высшего и первого сорта.

Жиры могут изготавливаться с использованием поваренной соли, антиокислителей

Сроки годности жира

Сроки годности жира-сырца с даты изготовления:

1) охлажденного, при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей, поддержание температуры в толще продукта:

- от 0°С до 4°С – не более 48 ч;

- от 0°С до минус 1°С – не более 4 сут;

2) замороженного, при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта:

- не выше минус 12°С – не более 30 сут;

- не выше минус 18°С – не более двух мес.

Сроки годности жира топленого с даты изготовления представлены в таблице :

Топленые жиры	Сроки годности при температуре, мес	
	от 0°С до 6°С	от минус 12°С и ниже
Упакованные в :		
- металлические фляги	2	6
- металлические банки	6	8
- стеклянные банки	6	-
-упаковку из полимерных материалов	2	4

**МУКА КОРМОВАЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
МЯСО-КОСТНАЯ**

ТУ ВУ 100098867.511-2019

(вводятся в действие с 02.12.2019 г.)

Область применения и способ получения

Мука кормовая животного происхождения мясо-костная предназначена для использования (или реализации с целью использования) при производстве комбикормовой продукции и для непосредственного добавления в рацион кормления продуктивных животных.

В качестве сырья животного происхождения для производства муки кормовой используют непищевые отходы и малоценное в пищевом отношении сырье, ветеринарные конфискаты, получаемые при убое крупного рогатого скота по ГОСТ 34120, птицы по ГОСТ 18292, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зоогигиенических требований:

- непищевые отходы (и малоценное сырье):
 - отходы от переработки и потрошения птицы: головы, ноги, кишки, неликвидные отходы, печень, желудок, сердце, шеи, зачистки тушек,
 - отходы от переработки КРС: мясо, обрезь от зачистки туш, внутренние органы,
 - отходы крови животных и птицы: кровь птицы, КРС,
 - отходы пера и пуха: перо и пух птицы,
 - отходы рогов и копыт: рога и копыта КРС,
 - отходы костей животных: кость КРС, костный остаток птицы, кость птицы, технические отходы обвалки птицы, каркас птицы,
 - отходы скорлупы яичной: яичная скорлупа инкубатория;
- ветеринарные конфискаты: тушки (туши), части тушек (туш), внутренние органы, получаемые при переработке КРС и птицы в убойном цехе, а также мясо и субпродукты от вынужденного убоя КРС и птицы;
- трупы КРС и птицы, павшие на предприятии, допущенные ветеринарно-санитарной службой для переработки на обезвреженные кормовые продукты.

Муку кормовую изготавливают с использованием антиокислителя или без него.

Классификация

В соответствии с используемым сырьем и технологией производства (изготовления) муку кормовую изготавливают мясо-костной.

По качеству муку кормовую изготавливают первого сорта.

Срок годности

Срок годности муки кормовой с даты изготовления при температуре воздуха не выше плюс 25 °С:

- в мешках – 6 мес.;
- в мягких контейнерах – 2 мес.

ЖИР КОРМОВОЙ ЖИВОТНЫЙ
ТУ ВУ 100098867.515-2019
(вводятся в действие с 02.12.2019 г.)

Область применения и способ получения

Жир кормовой животный предназначен для использования (или реализации с целью использования) при производстве комбикормовой продукции и для непосредственного добавления в рацион кормления продуктивных животных.

В качестве сырья животного происхождения для производства жира кормового используют непищевые отходы и малоценное в пищевом отношении сырье, ветеринарные конфискаты, получаемые при убое крупного рогатого скота по ГОСТ 34120, птицы по ГОСТ 18292, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зооигиенических требований:

- непищевые отходы (и малоценное сырье):
 - отходы от переработки и потрошения птицы: головы, ноги, кишки, неликвидные отходы, печень, желудок, сердце, шеи, зачистки тушек,
 - отходы от переработки КРС: мясо, обрезь от зачистки туш, внутренние органы,
 - отходы крови животных и птицы: кровь птицы, КРС,
 - отходы пера и пуха: перо и пух птицы,
 - отходы рогов и копыт: рога и копыта КРС,
 - отходы костей животных: кость КРС, костный остаток птицы, кость птицы, технические отходы обвалки птицы, каркас птицы,
 - отходы скорлупы яичной: яичная скорлупа инкубатория;
 - ветеринарные конфискаты: тушки (туши), части тушек (туш), внутренние органы, получаемые при переработке КРС и птицы в убойном цехе, а также мясо и субпродукты от вынужденного убоя КРС и птицы;
 - трупы КРС и птицы, павшие на предприятии, допущенные ветеринарно-санитарной службой для переработки на обезвреженные кормовые продукты.

Жир кормовой изготавливают с использованием антиокислителя.

Классификация

В зависимости от качества жир кормовой подразделяют на первый и второй сорта.

Срок годности

Срок годности жира кормового при температуре воздуха не выше плюс 20 °С – 6 мес.

Срок годности жира кормового при хранении в накопительных емкостях:

- при температуре не выше плюс 23 °С – 2 мес.;
- при температуре от плюс 50 °С до плюс 60 °С – 2 сут.

ПРОЧИЕ РАЗРАБОТКИ СЕКТОРА

№ п/п	Обозначение ТНПА и ТД	Наименование ТНПА и ТД
1	2	3
1	ТТИ РБ 100098867.108-2007 ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТТИ РБ ИЗМЕНЕНИЕ №2 к ТТИ РБ	Типовая технологическая инструкция по изготовлению продуктов из свинины к СТБ 335-98
	Сборник рецептур ИЗМЕНЕНИЕ №1 к Сборнику рецептур ИЗМЕНЕНИЕ №2 к Сборнику рецептур	Продукты из свинины к СТБ 335-98
2	ТТИ РБ 100098867.107-2007 ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТТИ РБ ИЗМЕНЕНИЕ №2 к ТТИ РБ	Типовая технологическая инструкция по изготовлению продуктов из говядины к СТБ 735-94
	Сборник рецептур ИЗМЕНЕНИЕ №1 к Сборнику рецептур к СТБ 735-94	Продукты из говядины к СТБ 735-94
3	ТТИ РБ 100098867.140-2008 ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТТИ РБ ИЗМЕНЕНИЕ №2 к ТТИ РБ	Типовая технологическая инструкция по изготовлению изделий колбасных с/к и с/в к СТБ 295-2008
	Сборник рецептур ИЗМЕНЕНИЕ №1 к Сборнику рецептур ИЗМЕНЕНИЕ №2 к Сборнику рецептур	Изделия колбасные с/к и с/в к СТБ 295-2008
4	ТТИ ВУ 100098867.168-2009 ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТТИ ВУ	Типовая технологическая инструкция по изготовлению продуктов из шпика к СТБ 742-2009
	Сборник рецептур ИЗМЕНЕНИЕ №1 к Сборнику рецептур	Продукты из шпика к СТБ 742-2009
5	ТТИ ВУ 100098867.455-2017	Типовая технологическая инструкция по изготовлению изделий колбасных с/к и с/в салями к СТБ 1996-2016
	Сборник рецептур	Изделия колбасные с/к и с/в салями к СТБ 1996-2016
6	ТТИ ВУ 100098867.453-2017	Типовая технологическая инструкция по изготовлению изделий колбасных п/к к СТБ 196-2016
	Сборник рецептур	Изделия колбасные полукопченые к СТБ 196-2016

КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК
СЕКТОРА СТАНДАРТИЗАЦИИ И НОРМИРОВАНИЯ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ

1	2	3
7	ТТИ ВУ 100098867.454-2017	Типовая технологическая инструкция по изготовлению изделий колбасных вареных к СТБ 126-2016
	Сборник рецептов	Изделия колбасные вареные к СТБ 126-2016
8	ТТИ ВУ 100098867.325-2013 ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТТИ ВУ	Типовая технологическая инструкция по изготовлению ливерных колбас к СТБ 971-2013
	Сборник рецептов ИЗМЕНЕНИЕ №1 к Сборнику рецептов <i>(введено в действие 21.07.2017)</i>	Колбасы ливерные к СТБ 971-2013
9	ТТИ ВУ 100098867.537-2020	Типовая технологическая инструкция по изготовлению изделий колбасных варено-копченых к СТБ 2581-2020
	Сборник рецептов	Изделия колбасные варено-копченые к СТБ 2581-2020
10	ТИ ВУ 100098867.360-2014 <i>(введена в действие с 15.05.2014)</i> Изменение №1 к ТИ ВУ <i>(введено в действие с 01.02.2017)</i>	Технологическая инструкция по разделке, обвалке и жиловке мясного сырья
11	Технологическая инструкция по подготовке оболочек в колбасном производстве	
12	Технологическая инструкция по консервированию и применению чеснока в колбасном производстве	
13	Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов	
14	ТКП 303-2017 (33170)	Порядок транспортировки, сдачи-приемки и переработки скота для убоя
15	ТИ ВУ 100098867.257-2011	Технологическая инструкция по изготовлению мяса птицы к СТБ 1945-2010
16	ТИ ВУ 100098867.263-2011	Технологическая инструкция по изготовлению тушек птицы к СТБ 1945-2010
17	Сборник методик определения норм и нормативов расхода сырья и выхода готовой продукции в мясной промышленности. ИЗМЕНЕНИЕ №1 к Сборнику методик ИЗМЕНЕНИЕ №2 к Сборнику методик ИЗМЕНЕНИЕ №3 к Сборнику методик	
18	Сборник методических рекомендаций по определению выходов продукции в мясной промышленности	
19	Методические рекомендации "Классификация продукции в мясной промышленности"	

РАЗРАБОТКИ ФГБНУ ВНИИМП им. Горбатова Россельхозакадемии
(с 19.09.2017 ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН),
которые переданы в рамках договора №899ХП422-12 от 06.07.2012 г.
РУП «Институт мясо-молочной промышленности»
для распространения

№ п/п	Наименование документа	Дата введения
1	Технологическая инструкция к ГОСТ 32225-2013 «Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия» - Изменение №1	26.10.15
2	Технологическая инструкция к ГОСТ 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах»	01.01.13
3	Технологическая инструкция к ГОСТ 31777-2012 «Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах»	05.05.14
4	Технологическая инструкция по разделке говядины на отрубы к ГОСТ 31797-2012. Нормы выхода и коэффициенты потребительской стоимости продукции при разделке говядины 1 и 2 категории без вырезки по новой дифференцированной схеме	01.03.13
5	Технологическая инструкция по производству субпродуктов к ГОСТ 32244-2013	01.07.15
6	Технологическая инструкция по производству полукопченых колбас по ГОСТ 31785-2012	29.12.13
7	Технологическая инструкция по производству изделий колбасных вареных для детского питания по ГОСТ 31498-2012 - Изменение №1 - Поправка - Изменение №2	01.07.13
8	Технологическая инструкция по производству продуктов из свинины вареных к ГОСТ 31790-2012	28.08.14
9	Технологическая инструкция по производству полуфабрикатов в тесте замороженных для детского питания по ГОСТ 32750-2014	01.01.16
10	Технологическая инструкция по производству мясных консервов «Мясо тушеное» по ГОСТ 32125-2013 - Изменение №1	-
11	Инструкция по товароведческой маркировке мяса	-
12	Технологическая инструкция по упаковыванию колбасных изделий и продуктов из мяса под вакуумом в полимерные пленочные материалы	21.10.14
13	Технологическая инструкция по упаковыванию колбасных изделий и продуктов из мяса в полимерные пленочные материалы с использованием модифицированной газовой атмосферы	02.06.14

14	Технологическая инструкция по производству мясных консервов «Мясо рубленое» по ГОСТ 31478-2012	-
15	Технологическая инструкция по производствупельменей замороженных по ГОСТ 33394-2015	01.01.17
16	Технологическая инструкция по производству консервов мясных рубленых стерилизованных «Завтрак туриста» по ГОСТ 9936-2015	-
17	Технологическая инструкция к ГОСТ 33790-2016 «Кишки и мочевые пузыри говядьи. Технические условия»	12.09.16
18	Технологическая инструкция к ГОСТ 33791-2016 «Кишки и мочевые пузыри свиные. Технические условия»	26.09.16
19	Технологическая инструкция к ГОСТ 33674-2015 «Кровь и продукты ее переработки. Технические условия»	09.02.17
20	Технологическая инструкция к ГОСТ 34120-2017 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия» - Изменение №1	01.01.19
21	Технологическая инструкция по разделке свинины на отрубы к ГОСТ 31778-2012	01.03.13
22	Технологическая инструкция к ГОСТ 34197-2017 «Мясо. Отрубы из телятины. Технические условия»	14.03.19
23	Технологическая инструкция по производству изделий колбасных вареных мясных по ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия»	01.09.19
24	Единая технологическая инструкция по первичной обработке, отгрузке, приемке и хранению кожевенного и шубно-мехового сырья	20.11.90
25	Технологическая инструкция по изготовлению и применению белкового стабилизатора для производства мясных продуктов	23.09.19
26	Методические рекомендации по переводу мясных продуктов в основной вид продукции мясной промышленности (мясо на костях)	-
27	Технологическая инструкция по сортировке консервов и использованию консервов с производственными дефектами (мясные и мясорастительные консервы)	01.03.05

ОГЛАВЛЕНИЕ

СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ	
ТУ ВУ 100098867.331-2013.....	3
ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ КРОВИ СУХОЙ. АЛЬБУМИН	
ТУ ВУ 100098867.254-2020.....	4
СЫРЬЕ ЭНДОКРИННО-ФЕРМЕНТНОЕ И СПЕЦИАЛЬНОЕ	
ТУ ВУ 100098867.376-2020.....	5
СУБПРОДУКТЫ ПТИЧЬИ	
ТУ ВУ 100098867.403-2016.....	6
ПРОДУКТЫ РАЗДЕЛКИ И ОБВАЛКИ МЯСА ПТИЦЫ И НАБОРЫ ИЗ НИХ	
ТУ ВУ 100098867.415-2017.....	7
МЯСО ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ	
ТУ ВУ 100098867.220-2012.....	8
СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ	
ТУ ВУ 100098867.352-2013.....	9
СЫРЬЕ КИШЕЧНОЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ	
ТУ ВУ 100098867.246-2020.....	10
ЖИР-СЫРЕЦ ЖИВОТНЫЙ	
ТУ ВУ 100098867.332-2013.....	12
КРОВЬ И ПРОДУКТЫ ЕЕ ПЕРЕРАБОТКИ	
ТУ ВУ 100098867.231-2020.....	14
НАБОРЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	
ТУ РБ 100098867.126-2001.....	15
КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ	
ТУ РБ 100098867.103-2000.....	16
ЗЕЛЬЦЫ	
ТУ РБ 100098867.091-2000.....	17
ФАРШИ МЯСНЫЕ	
ТУ ВУ 100097767.390-2015.....	18
КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ	
ТУ РБ 100098867.106-2000.....	19
ПРОДУКТЫ УБОЯ НЕПИЩЕВЫЕ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ И НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ	
ТУ ВУ 100098867.418-2017.....	20
ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА	
ТУ ВУ 100098867.433-2017.....	22
ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЕ И КОПЧЕНО- ЗАПЕЧЕННЫЕ	
ТУ ВУ 100098867.439-2017.....	23
ЖИРЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ	
ТУ ВУ 100098867.489-2019.....	24
МУКА КОРМОВАЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ МЯСО-КОСТНАЯ	
ТУ ВУ 100098867.511-2019.....	25

ЖИР КОРМОВОЙ ЖИВОТНЫЙ

ТУ ВУ 100098867.515-2019..... 26

ПРОЧИЕ РАЗРАБОТКИ СЕКТОРА..... 27

РАЗРАБОТКИ ФГБНУ ВНИИМП им. Горбатова Россельхозакадемии.29

Реализация документации, указанной в каталоге, осуществляется на договорной основе. Для заключения договора на приобретение документации необходимо представить заявку в письменном виде в адрес РУП «Институт мясо-молочной промышленности» или сообщить по факсу 8(017)399-95-71 или на адрес электронной почты stanmeat@mail.ru.