



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

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

2024



## СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

ТУ ВУ 100098867.331-2023

(взамен ТУ ВУ 100098867.331-2013 с 01.09.2023 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №1  
(введено в действие с 12.10.2023 г.)

**Группа продуктов:** продукты убоя

### **Назначение продукта и способ получения**

Субпродукты мясные обработанные сельскохозяйственных животных предназначены для реализации в торговых объектах, использования в объектах общественного питания, а также реализации с целью дальнейшей 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.

### **Классификация**

● В зависимости от вида сельскохозяйственных животных и анатомической принадлежности субпродукты подразделяют на:

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

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

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

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

Примечание – Требования к козьим субпродуктам приравниваются к бараньим.

● В зависимости от термического состояния субпродукты подразделяют на охлажденные и замороженные (в т.ч. в виде **блоков**).

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.332-2023** 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**

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

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №1

*(введено в действие с 22.04.2021 г.)*

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №2

*(введено в действие с 30.12.2021 г.)*

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №3

*(введено в действие с 01.08.2023 г.)*

**Группа продуктов:** продукты убоя

**Назначение продукта и способ получения**

Сырье эндокринно-ферментное и специальное предназначено для изготовления медицинских препаратов.

**Ассортимент**

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

- **желчь** крупного рогатого скота, свиной **замороженная**;
- **желчь** крупного рогатого скота, свиной **сгущенная**;
- **желчный пузырь** свиной замороженный;
- **стекловидное тело глазное** крупного рогатого скота, свиной замороженное;
- **оболочка слизистая тонких кишок** свиной **коагулированная** замороженная;
- **оболочка слизистая тонких кишок** свиной **некоагулированная** замороженная.
- **глазное яблоко** крупного рогатого скота, свиной замороженное;
- **сетчатка глазная** крупного рогатого скота, свиной замороженная;
- **стакан глазной** крупного рогатого скота, свиной замороженный;
- **хрусталик глазной** крупного рогатого скота, свиной 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, свиной замороженная;
- **желчные камни** крупного рогатого скота;
- **трахея** крупного рогатого скота, свиной замороженная;
- **оболочка слизистая трахеи** крупного рогатого скота замороженная;
- **сухожилие ахиллово** крупного рогатого скота замороженное;
- **сухожилие сгибающее** крупного рогатого скота замороженное;
- **носовой хрящ** крупного рогатого скота замороженный.

**В комплект документов входит:**

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

ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТИ (с 22.04.2021 г.).

ИЗМЕНЕНИЕ №2 к ТИ (с 01.08.2023 г.).

## **СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ**

**ТУ ВУ 100098867.403-2021**

(взамен ТУ ВУ 100098867.403-2016 с 01.11.2021 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №1  
(введено в действие с 01.02.2023 г.)

**Группа продуктов:** продукты убоя птицы

### **Назначение продукта и способ получения**

Субпродукты птицы предназначены для использования на пищевые цели, в том числе реализации в торговой сети, использования в сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели (производства пищевой продукции).

Субпродукты птицы 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 птицы относят обработанные печень, сердце, мышечный желудок, шею, ноги (в т.ч. в виде плюсовой части, верхней и нижней частей), головы и гребни.

- В зависимости от вида и возраста птицы подразделяют на:

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

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

- В зависимости от термического состояния субпродукты подразделяют на:

- охлажденные – подвергнутые охлаждению до температуры от минус 1 °С до плюс 4 °С;

- замороженные (**в т.ч. в виде блоков**) – подвергнутые замораживанию до температуры не выше 12 °С.

### **Сроки годности**

- Охлажденных субпродуктов в зависимости от условий хранения и упаковывания (наличия МГА) при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С в диапазоне 1-10 сут.

- Замороженных субпродуктов в зависимости от условий хранения (не выше минус 12 °С - не выше минус 25 °С) в диапазоне 2-12 мес.

### **В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.437-2021** Технологическая инструкция по изготовлению субпродуктов птицы

Извещение №1 об изменении ТИ (с 01.02.2023 г.).

## **ПРОДУКТЫ РАЗДЕЛКИ И ОБВАЛКИ МЯСА ПТИЦЫ И НАБОРЫ ИЗ НИХ**

**ТУ ВУ 100098867.415-2021**

(взамен ТУ ВУ 100098867.415-2017 с 01.03.2022 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №1

(введено в действие с 20.12.2022 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №2

(введено в действие с 17.07.2023 г.)

**Группа продуктов:** продукты убоя птицы

**Назначение продукта и способ получения**

Продукты разделки и обвалки мяса птицы и наборы из них предназначены для использования на пищевые цели, в том числе реализации в торговых объектах, объектах общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели (производства пищевой продукции).

Для изготовления продуктов разделки и обвалки мяса птицы и наборов из них применяют тушки птицы (кур, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, уток, утят, гусей, гусят, цесарок, цесарят) и их части по СТБ 1945, ГОСТ 31473, ГОСТ 31962, ГОСТ 31990, ГОСТ 33816, ГОСТ 34121, продукты разделки мяса птицы по ТУ ВУ 100098867.415.

**Ассортимент**

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

Наборы из продуктов разделки и обвалки мяса птицы изготавливают в следующем **ассортименте:** набор для супа; набор для бульона; набор для жаркого; набор для первых блюд, набор для чахохбили.

В зависимости от вида и возрастной группы птицы продукты подразделяют на: кур; цыплят-бройлеров; уток; утят; гусей; гусят; индеек; индюшат; цесарок; цесарят.

В зависимости от термического состояния продукты подразделяют на: охлажденные и замороженные (в т.ч. в виде блоков).

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.449-2022** Технологическая инструкция по изготовлению продуктов разделки и обвалки мяса птицы и наборов из них

Извещение №1 об изменении ТИ ВУ 100098867.449-2022 (с 20.12.2022 г.)

Извещение №2 об изменении ТИ ВУ 100098867.449-2022 (с 17.07.2023 г.)

## МЯСО ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ

### ТУ ВУ 100098867.220-2022

(взамен ТУ ВУ 100098867.220-2017 с 01.02.2023 г.)

**Группа продуктов:** продукты убоя

#### **Назначение продукта и способ получения**

Мясо промысловых животных изготавливают в результате обработки туш оленя, лани, лося, косули, кабана, зубра, муфлона, полученных при отстреле в результате охотничьего промысла, признанных пригодными к использованию на пищевые цели.

Мясо промысловых животных предназначено для использования на пищевые цели, в том числе промышленной переработки и реализации в торговой сети, сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели (производства пищевой продукции).

#### **Виды продукта**

В зависимости от вида промысловых животных мясо изготавливают в следующем ассортименте:

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

В зависимости от термического состояния мясо промысловых животных подразделяют на:

- охлажденное;
- подмороженное;
- замороженное.

Мясо промысловых животных изготавливают:

- мясо оленя – в виде туш, полутуш и четвертин с вырезкой (внутренней пояснично-подвздошной мышцей) или без нее;
- мясо лани – в виде туш, полутуш и четвертин с вырезкой (внутренней пояснично-подвздошной мышцей) или без нее;
- мясо лося – в виде полутуш и четвертин с вырезкой (внутренней пояснично-подвздошной мышцей) или без нее;
- мясо косули – в виде туш, полутуш и четвертин с вырезкой (внутренней пояснично-подвздошной мышцей) или без нее;
- мясо зубра – в виде полутуш и четвертин с вырезкой (внутренней пояснично-подвздошной мышцей) или без нее;
- мясо муфлона – в виде туш, полутуш и четвертин с вырезкой (внутренней пояснично-подвздошной мышцей) или без нее;
- мясо кабана – в виде туш и полутуш, с вырезкой (внутренней пояснично-подвздошной мышцей) или без нее.

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.481-2022** Технологическая инструкция по первичной обработке туш промысловых животных (с 01.02.2023)

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

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №1  
(введено в действие с 31.12.2023 г.)

**Группа продуктов:** продукты убоя.

**Назначение продукта и способ получения**

Субпродукты предназначены для реализации и промышленной переработки (производства кормовой муки и кормов) с целью кормления пушных зверей и непродуктивных животных (собак, кошек).

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 вида сельскохозяйственных животных и анатомической принадлежности субпродукты подразделяют на:

- **говяжьи** (язык, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенки, калтыки, диафрагма, трахеи, мясо пищевода, мясо голов, вымя, семенники, головы, хвосты, ноги с путовым суставом, ноги, путовый сустав, губы, уши, рубцы с сетками, рубцы, сетки, сычуги, книжки);

- **свиньи** (язык, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенки, калтыки, диафрагма, трахеи, мясо пищевода, мясо голов, молочные железы, головы, хвосты, ноги, уши, шкурка, межсосковая часть, щековина, желудки, хоботковое зеркальце (пяточок));

- **конские** (язык, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенки, калтыки, диафрагма, трахеи, мясо пищевода, мясо голов, молочные железы, головы, хвосты, ноги с путовым суставом, ноги, путовый сустав, губы, уши, желудки);

- **бараньи** (язык, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенки, калтыки, диафрагма, трахеи, мясо пищевода, мясо голов, молочные железы, семенники, головы, хвосты, рубцы с сетками, рубцы, сетки, сычуги, книжки).

Примечание - Требования к козьим субпродуктам приравниваются к бараньим.

● В зависимости от термического состояния субпродукты подразделяют на охлаждённые и замороженные (в т.ч. в виде **блоков**).

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.354-2023** Технологическая инструкция по изготовлению субпродуктов мясных для кормления пушных зверей и непродуктивных животных

## **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 100098867.332-2023**

(взамен ТУ ВУ 100098867.332-2013 с 01.09.2023 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №1  
(введено в действие с 12.10.2023 г.)

**Группа продуктов:** продукты убоя

### **Назначение продукта и способ получения**

Жир-сырец животный предназначен для реализации в торговых объектах, использования в объектах общественного питания, а также реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели (производства пищевой продукции).

Для изготовления жира-сырца используют сырье в виде жировой ткани, отделенное от туши, внутренних органов, при обрядке и мездрении шкур крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота и лошадей, пригодное к использованию на пищевые цели без каких-либо ограничений.

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

### **Классификация**

● В зависимости от вида сельскохозяйственных животных жир-сырец подразделяют на:

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

Примечание – Жир-сырец козий приравнивают к бараньему.

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

#### **а) первую группу:**

- 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 (полутуш);

- жир-сырец от разделки мяса на кости, в т.ч. межмышечный, говяжий, свиной, бараний конский;
- щуповой 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.

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

**б) вторую группу:**

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

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

● В зависимости от термического состояния жир-сырец (кроме консервированного поваренной солью) подразделяют на охлажденный и замороженный (в т.ч. в виде **блоков**).

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.340-2023** Технологическая инструкция по сбору и обработке жира-сырца животного

## **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 ОБ ИЗМЕНЕНИИ №1

*(введено в действие с 01.07.2007 г.)*

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №2

*(введено в действие с 10.08.2010 г.)*

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №3

*(введено в действие с 01.07.2011 г.)*

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №4

*(введено в действие с 01.07.2012 г.)*

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №5

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

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №6

*(введено в действие с 01.07.2022 г.)*

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №7

*(введено в действие с 22.05.2023 г.)*

**Группа продуктов:** Мясо птицы

**Назначение продукта и способ получения**

Наборы из мяса птицы (далее - наборы), предназначены для использования на пищевые цели, в том числе реализации в торговой сети, сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели (производства пищевой продукции). Технические условия не распространяются на наборы из мяса птицы с добавленными ингредиентами, включая воду.

Сырьем для изготовления наборов является мясо птицы (потрошенные тушки кур, цыплят-бройлеров, уток, утят, гусей, гусят, индеек, индюшат) по СТБ 1945, ГОСТ 31473, ГОСТ 31962, ГОСТ 31990, ГОСТ 33816.

**Ассортимент, сроки годности**

● Наборы изготавливают в следующем ассортименте:

- набор из полутушек;
- набор из четвертин;
- набор из полутушек и четвертин.

● В зависимости от вида и возрастной группы птицы изготавливают из: кур; цыплят-бройлеров; уток; утят; гусей; гусят; индеек; индюшат.

● В зависимости от термического состояния наборы подразделяют на:

- охлажденные (от минус 1 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения);
- замороженные (не выше минус 12 °С в любой точке измерения).

Срок годности охлажденных наборов при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С – 2 сут. (48 ч), упакованных в лоток из вспененного полистирола, покрытый пленкой ПВХ, или в пакеты полимерные при температуре от минус 1 °С до плюс 2 °С – 4 сут.

Срок годности замороженных наборов с даты изготовления при температуре не выше минус 18 °С - 8 мес.

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.465-2022** Технологическая инструкция по изготовлению наборов из мяса птицы.

Извещение №1 об изменении ТИ ВУ 100098867.465-2022 *(с 22.05.2023 г.)*

## ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

ТУ РБ 100098867.103-2000

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №7

(введено в действие с 31.12.2023 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 ОБ ИЗМЕНЕНИИ №6

(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, односортной, котлетной; свинины жилованной нежирной, полужирной, жирной, колбасной, односортной, котлетной; мяса кускового и кожи кур и цыплят-бройлеров; шпика и обрезков шпика; грудинки; щековины; мяса голов, мясной 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 рецептур «Фарши мясные»  
Извещение об изменении №1 Сборника рецептур (с 26.01.2021 г.)

## **КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ**

**ТУ РБ 100098867.106-2000**

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №8  
(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 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 100098867.418-2021

(взамен ТУ ВУ 100098867.418-2017 с 19.01.2022 г.)

**Группа продуктов:** продукты убоя

### **Назначение продукта и способ получения**

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

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

### **Виды продуктов убоя**

В зависимости от вида сельскохозяйственных животных продукты убоя подразделяют на:

- обрeзь непищевую – говяжью, свиную, конскую, птичью;
- кровь – говяжью, свиную, сборную;
- форменные элементы – говяжьи, свиные, сборные;
- фибрин – говяжий, свиной, сборный;
- становую жилу [выйную связку] – говяжью, конскую;
- лопаточный хрящ – говяжий, свиной;
- носовой хрящ – говяжий;
- книжки – говяжьи, бараньи;
- кости губчатые – говяжьи, свиные, конские;
- жир-сырец – говяжий, свиной, конский;
- пенис – бычий, свиной;
- аорту – говяжью, свиную, конскую;
- калтык – говяжий, свиной, конский;
- трахею – говяжью, свиную, конскую;
- пищевод – говяжий, свиной, конский;
- мозг спинной – говяжий, свиной;
- сухожилие ахиллово – говяжье, конское;
- сухожилие сгибающее – говяжье, конское;
- соединительную ткань – говяжью, свиную, конскую.

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

Книжки могут изготавливаться солеными.

В зависимости от термического состояния продукты убоя подразделяют на:

- охлажденные (от минус 1,5 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения, для книжек соленых – от 0 °С до плюс 10 °С);
- замороженные ( не выше минус 8 °С в любой точке измерения).

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.451-2021** Технологическая инструкция по изготовлению продуктов убоя непищевых для кормления пушных зверей и непродуктивных животных

**ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА**  
**ТУ ВУ 100098867.433-2017**  
ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №1  
(введено в действие с 10.07.2022 г.)

**Группа продуктов:** мясная продукция

**Назначение продукта и способ получения**

Технические условия распространяются на продукты из шпика (в оболочке или форме), предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Продукты из шпика изготавливают из шпика и (или) обрезков шпика и (или) грудореберной бескостной части свиной с добавлением другого жиросодержащего сырья продуктивных животных, говядины не более 40 %, комплексных пищевых (вкусоароматических) добавок, специй, пряностей, трав, овощей или без них.

**Виды продукта**

В соответствии с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре продукты из шпика изготавливают мясными.

В зависимости от способа технологической обработки продукты из шпика изготавливают:

- солеными (в оболочке или форме);
- копчеными (в оболочке).

В зависимости от термического состояния продукты из шпика изготавливают:

- охлажденными (от 0 °С до плюс 8 °С в любой точке измерения);
- замороженными (не выше минус 8 °С в любой точке измерения).

Разработанные рецептуры включают:

- до 20 % жира-сырца свиного, говяжьего;
- до 35 % щеквины 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 рецептурах использованы пищевые добавки следующих фирм: ООО «Гроссбел», ООО «Ингрибел», ООО «Вара», ООО «Белтрумф», ООО «ЭИК Тарома Инжириг», ООО «Алсэдо». Включено несколько рецептов без использования комплексных пищевых добавок.

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.476-2022** «Технологическая инструкция по изготовлению продуктов из шпика» (дата введения 10.07.2022 г.)

**РЦ ВУ 100098867.4248-2017 – РЦ ВУ 100098867.4265-2017** Сборник рецептов «Продукты из шпика. ТУ ВУ 100098867.433-2017»

Извещение об изменении №1 Сборника рецептов (с 10.07.2022 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.

**КОСТЬ ПИЩЕВАЯ**  
**СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ**  
**ТУ ВУ 100098867.564-2021**

**Группа продуктов:** продукты убоя

**Назначение продукта и способ получения**

Кость пищевая предназначена для реализации в торговой сети, использования в сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели (производства пищевой продукции).

Кость получают в результате обвалки туш, полутуш, четвертин, отрубков, мясокостных полуфабрикатов.

**Ассортимент, классификация**

Кость изготавливают I категории (сырая кость скелета).

В зависимости от вида сельскохозяйственных животных и анатомической принадлежности изготавливают кость:

- **Говяжью:** трубчатая; грудная; позвоночная; крестцовая; тазовая; реберная; лопаточная; суставные головки трубчатых костей; коленные чашечки.
- **Свиную:** позвоночная; грудная; крестцовая; тазовая; трубчатая; реберная; лопаточная; суставные головки трубчатых костей.
- **Баранью (козью):** спинно-реберная; грудная.
- **Конскую:** трубчатая; грудная; позвоночная; крестцовая; реберная; суставные головки трубчатых костей.

По термическому состоянию кость изготавливают охлажденной и замороженной.

**Сроки годности**

- Охлажденной кости в зависимости от условий упаковывания (наличия вакуума / МГА) при температуре от минус 1,5 °С до плюс 4 °С в диапазоне 1-5 сут.
- Замороженной кости в зависимости от условий хранения (не выше минус 12 °С / не выше минус 18 °С) в диапазоне:
  - говяжья (конская) – 8-12 мес.
  - свиная – 3-6 мес.
  - баранья (козья) – 6-10 мес.

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.552-2021** Технологическая инструкция по изготовлению кости пищевой сельскохозяйственных животных

**СУБПРОДУКТЫ ЖИЛОВАННЫЕ**  
**СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ**  
**ТУ ВУ 100098867.567-2021**

**Группа продуктов:** продукты убоя

**Назначение продукта и способ получения**

Субпродукты жилованные предназначены для использования на пищевые цели, в том числе реализации в торговой сети, использования в сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели (производства пищевой продукции).

Субпродукты жилованные получают в результате жиловки субпродуктов обработанных до заданного содержания мышечной, соединительной и (или) жировой ткани.

**Ассортимент, классификация**

В зависимости от вида сельскохозяйственных животных и анатомической принадлежности субпродукты жилованные подразделяют на:

- говяжьи: мясная обрезь, диафрагма, мясо голов;
- свиные: мясная обрезь, диафрагма, мясо голов, щековина;
- конские: мясная обрезь, диафрагма, мясо голов.

В зависимости от массовой доли соединительной и (или) жировой ткани субпродукты жилованные изготавливают в следующем ассортименте:

- мясная обрезь говяжья жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- диафрагма говяжья жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- мясо голов говяжье жилованное с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- мясная обрезь свиная жилованная с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;
- диафрагма свиная жилованная с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;
- щековина свиная жилованная с массовой долей жировой ткани от 50 % до 85 %;
- мясо голов свиное жилованное с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;
- мясная обрезь конская жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;

- диафрагма конская жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;

- мясо голов конское жилованное с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %.

В зависимости от термического состояния предусмотрено изготовление субпродуктов жилованных охлажденных и замороженных (в т.ч. замороженных **в виде блоков**).

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.553-2021** Технологическая инструкция по изготовлению субпродуктов жилованных сельскохозяйственных животных

**СЫРЬЕ КОЖЕВЕННОЕ НЕСТАНДАРТНОЕ**  
**ТУ ВУ 100098867.583-2021**

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №1  
(введено в действие с 01.01.2024 г.)

**Группа продуктов:** продукты убоя

**Назначение продукта и способ получения**

Сырье кожевенное нестандартное сельскохозяйственных животных (крупного рогатого скота, лошадей, свиней) предназначено для переработки в кожевенной промышленности. Не распространяется на сырье кожевенное ороговевшее, пресно-сухое, хряков и промысловых животных.

Для изготовления сырья кожевенного в виде шкур применяют парные необработанные шкуры, полученные при убое и первичной обработке туш сельскохозяйственных животных; в виде обрезки шкур – шкуры крупного рогатого скота нестандартные.

**Классификация**

- Сырье кожевенное изготавливают в виде:
  - шкур;
  - обрезки шкур (крупного рогатого скота).

К шкурам нестандартным относят шкуры с полезной площадью в одном месте для крупных шкур менее 25 %, мелких и свиных – менее 35 % и сохранившие естественный контур целой шкуры.

К обрезки шкур относят половинки и куски крупных и мелких шкур различных размеров.

- В зависимости от способа консервирования сырье кожевенное нестандартное изготавливают мокросоленным (сухим посолом или тузлукованием).

- В зависимости от вида сельскохозяйственных животных, массы или площади шкуры подразделяют на:

- мелкое;
- крупное;
- свиное.

---

**СУБПРОДУКТЫ ОБРАБОТАННЫЕ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ**  
**ТУ ВУ 100098867.586-2022**

**Группа продуктов:** продукты убоя

**Назначение продукта и способ получения**

Субпродукты предназначены для использования на пищевые цели, в том числе реализации (кроме охлажденных) в торговой сети и использования в сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели (производства пищевой продукции).

Субпродукты изготавливают в результате обработки туш и внутренних органов диких животных (лося, оленя, косули, зубра), полученных при отстреле в результате охотничьего промысла.

**Ассортимент, классификация**

В зависимости от вида промысловых животных субпродукты подразделяют на:

- оленя;
- лося;
- косули;
- зубра.

Ассортимент субпродуктов в зависимости от особенностей морфологического строения и способов обработки включает:

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

В зависимости от термического состояния предусмотрено изготовление субпродуктов охлажденных и замороженных (в т.ч. замороженных **в виде блоков**).

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.569-2022** Технологическая инструкция по изготовлению субпродуктов обработанных промысловых животных

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

**Группа продуктов:** мясная продукция (полуфабрикаты рубленые)

**Назначение продукта, ассортимент**

Фарши из мяса промысловых животных (оленя, лося, косули, зубра) (далее – фарши), предназначены для использования на пищевые цели, в том числе реализации в торговой сети, сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки (производства пищевой продукции).

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

В зависимости от термического состояния фарши подразделяют на:

- охлажденные (от минус 1,5 °С до плюс 6 °С в любой точке измерения);
- замороженные (не выше минус 8 °С в любой точке измерения).

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

Текущий ассортимент сборника рецептов включает 16 рецептов фаршей:

«Из мяса лося», «Из мяса оленя», «Из мяса косули», «Из мяса зубра», «Полесский», «Березинский», «Заднепровский», «Дикий», «Лесной», «Промысловый», «Охотничий», «Нарочанский», «Ружанский», «Туровский», «Боровой», «Дубровский».

**Сроки годности**

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

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.574-2022** Технологическая инструкция по изготовлению фаршей из мяса промысловых животных

**РЦ ВУ 100098867.5373–5388-2022** Сборник рецептов «Фарши из мяса промысловых животных»

## МЕМБРАНА ДИАФРАГМЫ ГОВЯЖЬЯ ТУ ВУ 100098867.570-2022

**Группа продуктов:** продукты убоя

### **Назначение продукта и способ получения**

Мембрана предназначена для использования на пищевые цели (производства пищевой продукции), в том числе реализации с целью дальнейшей промышленной переработки.

Мембрана представляет собой плотную соединительную ткань, покрывающую поверхность диафрагмы, и отделяется в процессе ее жиловки.

### **Классификация**

В зависимости от термического состояния предусмотрено изготовление мембраны в охлажденном и замороженном виде (в т.ч. замороженной **в виде блоков**).

### **Сроки годности**

- Охлажденной при температуре от минус 1,5 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха не менее 80 % в диапазоне 1-2 сут.
- Замороженной в зависимости от условий хранения (не выше минус 12 °С – не выше минус 25 °С) в диапазоне 4-10 мес.

### **В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.581-2022** Технологическая инструкция по изготовлению мембраны диафрагмы говяжьей

## **МЯСО БОБРА ЖИЛОВАННОЕ** **ТУ ВУ 100098867.608-2022**

**Группа продуктов:** продукты убоя

### **Назначение продукта и способ получения**

Мясо бобра жилованное предназначено для использования на пищевые цели, в том числе реализации в торговой сети, использования в сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели (производства пищевой продукции).

Мясо бобра жилованное изготавливают односортным – с содержанием мышечной, соединительной и жировой тканей в естественном соотношении.

В зависимости от термического состояния мясо бобра жилованное подразделяют на:

- охлажденное – подвергнутое холодильной обработке до температуры от минус 1,5 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения;
- замороженное – подвергнутое холодильной обработке до температуры не выше минус 12 °С в любой точке измерения.

### **Сроки годности**

- охлажденного при температуре хранения от минус 1,5 до плюс 4 °С – 5 сут.
- замороженного при температуре хранения не выше минус 12 °С – 6 мес.

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.579-2022** Технологическая инструкция по изготовлению мяса бобра жилованного

## ТУШКИ ФАЗАНОВ И ПЕРЕПЕЛОВ ТУ ВУ 100098867.593-2022

**Группа продуктов:** мясо птицы

### **Назначение продукта и способ получения**

Тушки фазанов и перепелов предназначены для использования на пищевые цели, в том числе реализации в торговой сети, сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели (производства пищевой продукции).

Для изготовления тушек применяют сельскохозяйственную птицу – перепелов по ГОСТ 18292, фазанов, выращенных в соответствии с требованиями действующего законодательства в организациях, функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства.

### **Классификация**

В зависимости от способа обработки тушки изготавливают потрошеными.

В зависимости от вида и возрастной группы птицы тушки подразделяют на тушки:

- фазанов;
- перепелов.

В зависимости от упитанности и качества обработки тушки подразделяют на сорта:

- первый;
- второй.

В зависимости от термического состояния тушки подразделяют на:

- охлажденные – подвергнутые холодильной обработке до температуры от минус 1 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения;
- замороженные – подвергнутые холодильной обработке до температуры не выше минус 12 °С в любой точке измерения.

## ТУШКИ ЦЫПЛЯТ «МОЛОДОЙ ПЕТУШОК» ТУ ВУ 100098867.634-2023

**Группа продуктов:** мясо птицы

### **Назначение продукта и способ получения**

Тушки фазанов и перепелов предназначены для использования на пищевые цели, в том числе реализации в торговой сети, сети общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели (производства пищевой продукции).

Для изготовления тушек применяют молодняк кур (петушков) по ГОСТ 18292 в возрасте 64-98 дней (в зависимости от селекции кур яичного кросса) при достижении живой массы 1000-1200 г, убой которых производится в организациях, функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства.

### **Классификация**

В зависимости от способа обработки тушки изготавливают потрошеными.

В зависимости от упитанности и качества обработки тушки подразделяют на сорта:

- первый;
- второй.

В зависимости от термического состояния тушки подразделяют на:

- охлажденные – подвергнутые холодильной обработке до температуры от минус 1 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения;
- замороженные – подвергнутые холодильной обработке до температуры не выше минус 12 °С в любой точке измерения.

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

ТУ ВУ 100098867.641-2023

**Группа продуктов:** продукты убоя

**Назначение продукта и способ получения**

Продукты убоя непищевые сельскохозяйственной птицы для кормления пушных зверей и непродуктивных животных предназначены для реализации и промышленной переработки (производства кормовой муки и кормов) с целью кормления пушных зверей и непродуктивных животных (собак, кошек).

Продукты убоя изготавливают при убое сельскохозяйственной птицы, разделке и обвалке (в том числе методом сепарирования) мяса птицы и обработке субпродуктов птицы.

**Виды продуктов убоя**

Продукты убоя подразделяют на:

- сердце;
- печень;
- легкие;
- мышечный желудок;
- гребни;
- шеи;
- головы;
- ноги;
- кожа;
- кости;
- хрящи;
- мясная обрезь;
- кровь;
- жир-сырец;
- мясо механической обвалки (далее – ММО).

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

В зависимости от термического состояния продукты убоя подразделяют на:

- охлажденные (кроме крови) – подвергнутые холодильной обработке до температуры от минус 1 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения (для ММО – от минус 2 °С до 0 °С);
- замороженные – подвергнутые холодильной обработке до температуры не выше минус 12 °С в любой точке измерения.

В комплект документов входит:

ТИ ВУ 100098867.594-2023 Технологическая инструкция по изготовлению продуктов убоя непищевых сельскохозяйственной птицы для кормления пушных зверей и непродуктивных животных

**ШКВАРА НЕПИЩЕВАЯ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ И  
НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ**  
ТУ ВУ 100098867.648-2023

**Назначение продукта и способ получения**

Шквара непищевая представляет собой белковую часть жира-сырца, полученную при выработке топленого животного жира.

Шквара непищевая предназначена для реализации и промышленной переработки (производства кормовой муки и кормов) с целью кормления пушных зверей и непродуктивных животных (собак, кошек).

**Классификация**

В зависимости от вида сельскохозяйственных животных шквару подразделяют на:

- говяжью;
- свиную;
- сборную (от разных видов скота).

В зависимости от термического состояния шквару подразделяют на:

- охлажденную – подвергнутую холодильной обработке до температуры от минус 1,5 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения;
- замороженную – подвергнутую холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения.

КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК  
СЕКТОРА СТАНДАРТИЗАЦИИ И НОРМИРОВАНИЯ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ

---

**ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЖИРА-СЫРЦА ЖИВОТНОГО.  
ШКВАРА ПИЩЕВАЯ**  
ТУ ВУ 100098867.663-2023

**Назначение продукта и способ получения**

Шквара представляет собой белковую часть жира-сырца, полученную при выработке топленого животного жира.

Шквара предназначена для промышленной переработки на пищевые цели, в том числе для реализации с целью дальнейшей промышленной переработки на пищевые цели.

**Классификация**

В зависимости от вида сельскохозяйственных животных шквару подразделяют на:

- говяжью;
- свиную.

В зависимости от термического состояния шквару подразделяют на:

- охлажденную – подвергнутую холодильной обработке до температуры от минус 1,5 °С до плюс 4 °С в любой точке измерения;
- замороженную – подвергнутую холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения.

**МЯСО ПТИЦЫ БЕСКОСТНОЕ**

ТУ ВУ 100098867.639-2023

**Группа продуктов:** продукты убоя

**Назначение продукта и способ получения**

Мясо птицы бескостное предназначено для использования на пищевые цели – реализации в торговых объектах, объектах общественного питания, реализации с целью дальнейшей промышленной переработки (производства пищевой продукции).

Мясо птицы бескостное получают при разделке и обвалке тушек птицы (кур, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, уток, утят, гусей, гусят, цесарок, цесарят) и их частей, продуктов разделки мяса птицы.

**Классификация**

- Ассортимент мяса птицы бескостного:
  - филе;
  - филе большое;
  - филе малое;
  - мякоть окорочка;
  - мякоть бедра;
  - мякоть голени;
  - мякоть плечевой части крыла.
- В зависимости от вида и возрастной группы птицы мясо птицы бескостное подразделяют на:
  - кур;
  - цыплят-бройлеров;
  - уток;
  - утят;
  - гусей;
  - гусят;
  - индеек;
  - индюшат;
  - цесарок;
  - цесарят.
- В зависимости от термического состояния мясо птицы бескостное подразделяют на охлажденное и замороженное (в т.ч. виде **блоков**).

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

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.613-2023** Технологическая инструкция по изготовлению мяса птицы бескостного

ПРОЧИЕ РАЗРАБОТКИ СЕКТОРА

№ п/п	Обозначение ТНПА и ТД	Наименование ТНПА и ТД
1	2	3
1	<b>ТТИ РБ 100098867.108-2007</b> с изменениями №1-3	Типовая технологическая инструкция по изготовлению <b>продуктов из свинины к СТБ 335-98</b>
	<b>Сборник рецептов</b> (РЦ РБ 100098867.1235–1253-2007, РЦ РБ 100098867.1255–1261-2007, РЦ ВУ 100098867.1254-2009, РЦ ВУ 100098867.1769-2009) с изменениями №1-3	Продукты из свинины к СТБ 335-98
	<b>Сборник рецептов</b> (РЦ ВУ 100098867.5496–5499-2023)	Продукты из свинины к СТБ 335-98
2	<b>ТТИ РБ 100098867.107-2007</b> с изменениями №1-3	Типовая технологическая инструкция по изготовлению <b>продуктов из говядины к СТБ 735-94</b>
	<b>Сборник рецептов</b> (РЦ РБ 100098867.1219– 1233-2007) с изменениями №1-2	Продукты из говядины к СТБ 735-94
3	<b>ТТИ РБ 100098867.140-2008</b> с изменениями №1-2	Типовая технологическая инструкция по изготовлению <b>изделий колбасных с/к и с/в к СТБ 295-2008</b>
	<b>Сборник рецептов</b> (РЦ РБ 100098867.1386– 1427-2008) с изменениями №1-2	Изделия колбасные с/к и с/в к СТБ 295-2008
	РЦ ВУ 100098867.5494-2023	«Изделие колбасное сыровяленое мясное. Колбаса «Деревенская» сухая по СТБ 295-2008»
	РЦ ВУ 100098867.5495-2023	«Изделие колбасное сыровяленое мясное. Колбаса «Хуторская» сухая по СТБ 295-2008»
4	<b>ТТИ ВУ 100098867.168-2009</b> с изменением №1	Типовая технологическая инструкция по изготовлению <b>продуктов из шпика к СТБ 742-2009</b>
	<b>Сборник рецептов</b> (РЦ ВУ 100098867.1734–1759-2009) с изменением №1	Продукты из шпика к СТБ 742-2009
5	<b>ТТИ ВУ 100098867.455-2017</b>	Типовая технологическая инструкция по изготовлению <b>изделий колбасных с/к и с/в салями к СТБ 1996-2016</b>
	<b>Сборник рецептов</b> (РЦ ВУ 100098867.4010–4077-2017)	Изделия колбасные с/к и с/в салями к СТБ 1996-2016

1	2	3
6	<b>ТТИ ВУ 100098867.453-2017</b>	Типовая технологическая инструкция по изготовлению <b>изделий колбасных п/к к СТБ 196-2016</b>
	<b>Сборник рецептов</b> (РЦ ВУ 100098867.3954–4009-2017)	Изделия колбасные полукопченые к СТБ 196-2016
7	<b>ТТИ ВУ 100098867.454-2017</b>	Типовая технологическая инструкция по изготовлению <b>изделий колбасных вареных к СТБ 126-2016</b>
	<b>Сборник рецептов</b> (РЦ ВУ 100098867.4078–4228-2017)	Изделия колбасные вареные к СТБ 126-2016
8	<b>ТТИ ВУ 100098867.325-2013</b> с изменением №1	Типовая технологическая инструкция по изготовлению <b>ливерных колбас к СТБ 971-2013</b>
	<b>Сборник рецептов</b> (РЦ ВУ 100098867.3178-3201-2013) с изменением №1	Колбасы ливерные к СТБ 971-2013
9	<b>ТТИ ВУ 100098867.537-2020</b>	Типовая технологическая инструкция по изготовлению <b>изделий колбасных варено-копченых к СТБ 2581-2020</b>
	<b>Сборник рецептов</b> (РЦ ВУ 100098867.5094–5113-2020)	Изделия колбасные варено-копченые к СТБ 2581-2020
10	<b>ТТИ ВУ 100098867.557-2021</b>	Типовая технологическая инструкция по изготовлению <b>паштетов к СТБ 2585-2020</b>
	<b>ТТИ ВУ 100098867.558-2021</b>	Типовая технологическая инструкция по изготовлению <b>зельцев к СТБ 2586-2020</b>
11	<b>ТТИ ВУ 100098867.559-2021</b>	Типовая технологическая инструкция по изготовлению <b>колбас кровяных к СТБ 2585-2020</b>
12 13	<b>ТИ ВУ 100098867.360-2014</b> с изменением №1	<b>Технологическая инструкция по разделке, обвалке и жиловке мясного сырья</b>
14	<b>Технологическая инструкция</b> по подготовке оболочек в колбасном производстве	
15	<b>Технологическая инструкция</b> по консервированию и применению чеснока в колбасном производстве	
16	<b>Справочные таблицы</b> содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов	
17	<b>ТКП 303-2017 (33170)</b>	Порядок транспортировки, сдачи-приемки и переработки скота для убоя

1	2	3
18	<b>ТТИ ВУ 100098867.590-2023</b> (взамен ТИ ВУ 100098867.257-2011)	Типовая технологическая инструкция по изготовлению мяса птицы к СТБ 1945-2023
19	<b>ТТИ ВУ 100098867.620-2024</b> (взамен ТИ ВУ 100098867.263-2011)	Типовая технологическая инструкция по убою и первичной обработке сельскохозяйственной птицы
20	<b>Сборник методик</b> определения норм и нормативов расхода сырья и выхода готовой продукции в мясной промышленности с изменениями №1-3	
21	<b>Сборник методических рекомендаций</b> по определению выходов 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 говяжьи. 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	Технологическая инструкция по сортировке консервов и использованию консервов с производственными дефектами (мясные и мясорастительные консервы)	01.03.05
27	Технологическая инструкция по производству холодцов и студней по ГОСТ 32784-2014 - Изменение №1	01.01.16
28	Технологическая инструкция по производству продуктов их свинины копчено-запеченных по ГОСТ 18256-2017	17.12.18

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ</b>	
ТУ ВУ 100098867.331-2023.....	3
<b>ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ КРОВИ СУХОЙ. АЛЬБУМИН</b>	
ТУ ВУ 100098867.254-2020.....	4
<b>СЫРЬЕ ЭНДОКРИННО-ФЕРМЕНТНОЕ И СПЕЦИАЛЬНОЕ</b>	
ТУ ВУ 100098867.376-2020.....	5
<b>СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ</b>	
ТУ ВУ 100098867.403-2021.....	7
<b>ПРОДУКТЫ РАЗДЕЛКИ И ОБВАЛКИ МЯСА ПТИЦЫ И НАБОРЫ ИЗ НИХ</b>	
ТУ ВУ 100098867.415-2021.....	8
<b>МЯСО ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ</b>	
ТУ ВУ 100098867.220-2022.....	9
<b>СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ И НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ</b>	
ТУ ВУ 100098867.352-2018.....	10
<b>СЫРЬЕ КИШЕЧНОЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ</b>	
ТУ ВУ 100098867.246-2020.....	11
<b>ЖИР-СЫРЕЦ ЖИВОТНЫЙ</b>	
ТУ ВУ 100098867.332-2023.....	13
<b>КРОВЬ И ПРОДУКТЫ ЕЕ ПЕРЕРАБОТКИ</b>	
ТУ ВУ 100098867.231-2020.....	15
<b>НАБОРЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ</b>	
ТУ РБ 100098867.126-2001.....	16
<b>КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ</b>	
ТУ РБ 100098867.103-2000.....	17
<b>ЗЕЛЬЦЫ</b>	
ТУ РБ 100098867.091-2000.....	18
<b>ФАРШИ МЯСНЫЕ</b>	
ТУ ВУ 100097767.390-2015.....	19
<b>КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ</b>	
ТУ РБ 100098867.106-2000.....	20
<b>ПРОДУКТЫ УБОЯ НЕПИЩЕВЫЕ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ И НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ</b>	
ТУ ВУ 100098867.418-2021... ..	21
<b>ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА</b>	
ТУ ВУ 100098867.433-2017... ..	23
<b>ЖИРЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ</b>	
ТУ ВУ 100098867.489-2019... ..	24
<b>МУКА КОРМОВАЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ МЯСО-КОСТНАЯ</b>	
ТУ ВУ 100098867.511-2019... ..	25
<b>ЖИР КОРМОВОЙ ЖИВОТНЫЙ</b>	
ТУ ВУ 100098867.515-2019... ..	26
<b>КОСТЬ ПИЩЕВАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ</b>	

<b>ТУ ВУ 100098867.564-2021</b> .....	<b>27</b>
<b>СУБПРОДУКТЫ ЖИЛОВАННЫЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.567-2021</b> .....	<b>28</b>
<b>СЫРЬЕ КОЖЕВЕННОЕ НЕСТАНДАРТНОЕ</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.583-2021</b> .....	<b>30</b>
<b>СУБПРОДУКТЫ ОБРАБОТАННЫЕ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.586-2022</b> .....	<b>31</b>
<b>ФАРШИ ИЗ МЯСА ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.599-2022</b> .....	<b>32</b>
<b>МЕМБРАНА ДИАФРАГМЫ ГОВЯЖЬЯ</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.570-2022</b> .....	<b>33</b>
<b>МЯСО БОБРА ЖИЛОВАННОЕ</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.608-2022</b> .....	<b>34</b>
<b>ТУШКИ ФАЗАНОВ И ПЕРЕПЕЛОВ</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.593-2022</b> .....	<b>35</b>
<b>ТУШКИ ЦЫПЛЯТ "МОЛОДОЙ ПЕТУШОК"</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.593-2022</b> .....	<b>36</b>
<b>ПРОДУКТЫ УБОЯ НЕПИЩЕВЫЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ И НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.641-2023</b> .....	<b>37</b>
<b>ШКВАРА НЕПИЩЕВАЯ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ И НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.648-2023</b> .....	<b>39</b>
<b>ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЖИРА-СЫРЦА ЖИВОТНОГО. ШКВАРА ПИЩЕВАЯ</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.663-2023</b> .....	<b>40</b>
<b>МЯСО ПТИЦЫ БЕСКОСТНОЕ</b>	
<b>ТУ ВУ 100098867.639-2023</b> .....	<b>41</b>
<b>ПРОЧИЕ РАЗРАБОТКИ СЕКТОРА</b> .....	<b>42</b>
<b>РАЗРАБОТКИ ФГБНУ ВНИИМП им. Горбатова Россельхозакадемии</b> .....	<b>45</b>

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](mailto:stanmeat@mail.ru).