

**Всероссийский научно-исследовательский институт  
птицеперерабатывающей промышленности  
(ВНИИПП)**

# **РАЗРАБОТКИ ИНСТИТУТА**

*Нормативные документы и  
планировочные решения  
по переработке птицы*



**Ржавки 2016**

**Разработки института. Нормативные документы и планировочные решения по переработке птицы. - Ржавки: 2016. - 20 с.**

Составитель: Маковеев И.И., Маковеева А.Л.

Компьютерная верстка: Мартынова Е.И.

Материал подготовлен по результатам научно-исследовательской работы лаборатории технологии переработки птицы и качества продукции (зав. лабораторией Маковеев И.И., тел. (495) 944-64-92 (доб. 4-73, 5-18), e-mail: vniipp-mak@dinfo.ru ).

Заказ технической документации на продукты, перечисленные в данной брошюре, можно оформить, направив во ВНИИПП бланк-заказ (образец на последней странице).

**141552, Московская обл., Солнечногорский р-н, пос. Ржавки.**

**Тел. (495) 944 64 03**

**Факс (495) 944 63 52**

**www.vniipp.ru**

**e-mail: info@vniipp.ru**

Для руководителей и специалистов предприятий птицеводческого комплекса, научных сотрудников, преподавателей студентов высших учебных заведений, аспирантов, а также всех, интересующихся данными проблемами.

**ПЕРЕЧЕНЬ**  
**нормативной документации, разработанной лабораторией технологии**  
**переработки птицы и качества продукции**

П/ п	Наименование НТД	Ассортимент продукции	Аннотация
1	Технологическая инструкция по производству мяса птицы	Все виды птицы	В инструкцию включены современные отечественные и зарубежные разработки в области переработки птицы
2	ТУ 9214-310-23476484-01 с Изм. № 1, Изм. № 2, Изм. № 3, Изм. № 4, Изм. № 5 «Полуфабрикаты из куриного мяса»	Тушка, полутушка, грудная часть, бедренная часть, грудная четвертина, бедренная четвертина, грудка, филе, окорочок, бёдрышко, ножка, крылышки, суповой набор, кожа, шашлык Тушка, полушка, грудка, филе, окорочок, бёдрышко, ножка, крылышки по-мексикански, по-индийски, по-китайски, шашлык маринованный, шашлык без маринада	Натуральные полуфабрикаты и полуфабрикаты, покрытые слоем пряностей ярко-красного цвета (по-мексикански), жёлтого цвета (по-индийски), ярко-оранжевого цвета (по-китайски) Срок годности полуфабрикатов: мороженых при -18°С - 6 мес., -12°С - 3 мес., охлаждённых не выше 2°С - 48 ч
3	ТУ 9214-313-23476484-99 с Изм. № 1, Изм. № 2 и Изм. № 3 «Полуфабрикаты из куриного мяса»	Филе из белого мяса Филе из красного мяса Плечо куриное Мясо куриное бескостное Набор для бульона Фарш куриный Мясо механической обвалки Филе из белого и	Сырьё: мясо кур, цыплят, цыплят-бройлеров, яйца, соевый белок, молоко, чеснок, перец и др. пряности Срок годности мороженых полуфабрикатов:

П/п	Наименование НТД	Ассортимент продукции	Аннотация
		красного мяса с пряностями Плечо куриное с пряностями Филе в панировке или в тесте (кляре)	филе из белого и красного мяса, плечо, мясо куриное бескостное, набор для бульона, фарш куриный, мясо куриное механической обвалки: при -18°С - 6 мес., -12°С – 3 мес.; охлаждённых не выше 2°С - 48 ч
4	ТУ 9214-418-23476484-03 с Изм. № 1, Изм. № 2 «Полуфабрикаты из куриного мяса»	Тушка, полутушка, грудная часть, бедренная часть, грудная четвертина, бедренная четвертина, грудка, окорочок, бёдрышко, ножка (голень), крылышки, гузка, набор для бульона, филе из белого мяса, филе из красного мяса, мясо бескостное, фарш куриный	Сырьё: мясо кур, цыплят, цыплят-бройлеров Срок годности полуфабрикатов: мороженых при -18°С - 6 мес., -12°С - 3мес., охлаждённых при 0-2°С- 48 ч
5	ТУ 9214-417-23476484-02 «Полуфабрикаты из натурального мяса цыплят-бройлеров»	Тушка, полутушка, грудка, окорочок, ножка, бёдрышко, филе, гузка, крылышки	Сырьё: мясо цыплят-бройлеров Срок годности полуфабрикатов: мороженых при -18°С - 12 мес., -12°С - 8 мес., охлаждённых при 0-2°С - 5 сут
6	ТУ 9211-427-23476484-06 «Тушки цыплят-бройлеров охлаждённые»	Тушки цыплят-бройлеров	Сырьё: тушки цыплят-бройлеров, пищевая добавка

П/п	Наименование НТД	Ассортимент продукции	Аннотация
			«Дезинбак <sup>®</sup> НУК» Срок годности охлаждённых тушек при 0-2°C - 9 сут
7	ТУ 9214-325-23476484-01 с Изм. №1 и Изм.№2 «Полуфабрикаты из куриного мяса»	Рагу из птицы Набор для бульона Набор для студня Костный остаток куриный Кости куриные пищевые	Сырьё: мясо кур, цыплят, цыплят-бройлеров Срок годности полуфабрикатов: мороженых при -18°C - 3 мес., -12°C - 1 мес., охлаждённых не выше 2°C - 48 ч
8	ТУ 9211-303-23476484-98 «Мясо цыплят с приправами»	Цыплята любительские Четвертина задняя цыплёнка с приправами Окорочок цыплёнка с приправами	Сырьё: мясо цыплят, чеснок, перец чёрный, паприка Срок годности: мороженых при -18°C - 8 мес., -12°C - 6 мес. охлаждённых при 0-2°C - 5 сут
9	ТУ 9214-326-23476484-04 «Полуфабрикаты из куриного мяса»	Полуфабрикаты маринованные для жаренья: тушка, полутушка, четвертина, грудка, филе, окорочок, бёдрышко, ножка, крылышко Цыплята-табака Шашлык Тушка, грудка, окорочок: по-грузински, по-мексикански, по-китайски	Сырьё: мясо кур, цыплят, цыплят-бройлеров Срок годности полуфабрикатов: мороженых при -18°C - 6 мес., -12°C - 3 мес., охлаждённых не выше 2°C - 48 ч
10	ТУ 9214-411-23476484-01 с Изм.№1	Тушка куриная (цыплёнка) для жаренья	Сырьё: мясо кур, цыплят, индеек,

П/п	Наименование НТД	Ассортимент продукции	Аннотация
	«Полуфабрикаты мясные маринованные»	(курица-гриль) Цыплята любительские Шаурма куриная Шаурма из свинины	индюшат Срок годности полуфабрикатов: мороженых при -18°C - 6 мес., -12°C - 3 мес., охлаждённых не выше 2°C - 48 ч
11	ТУ 9214-426-23476484-06 «Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров»	Полуфабрикаты «Птичий двор» и «Царь-птица»: цыплёнок-бройлер, грудка, окорочок, филе натуральные, в панировке, со специями или маринованные	Сырьё: мясо цыплят-бройлеров, специи, пряности и др. Срок годности полуфабрикатов: мороженых при -18°C - 12 мес., -12°C - 8 мес.; охлаждённых: от -2 до -1°C - 9 сут; от -1 до 2°C - 7 сут
12	ТУ 9214-406-23476484-01 «Полуфабрикаты из индюшиного мяса»	Натуральные: тушка, полутушка, грудка, окорочок, бедро, голень, крылья, плечо, набор для бульона С пряностями: тушка, полутушка, грудка, окорочок, бедро, голень. Бескостные: филе из белого и красного мяса, мясо бескостное, фарш, мясо механической обвалки	Сырьё: мясо индеек и индюшат Срок годности полуфабрикатов: мороженых при -18°C - 3 мес., -12°C - 1 мес.; охлаждённых при 0-4°C - 72 ч
13	ТУ 9214-419-23476484-03 «Полуфабрикаты из индюшиного мяса»	Тушка, полутушка, четвертина грудная, четвертина бедренная, грудка, окорочок, бедро, ножка (голень),	Сырьё: мясо индеек и индюшат. Срок годности полуфабрикатов: при -18°C - 6 мес.,

П/п	Наименование НТД	Ассортимент продукции	Аннотация
		крыло, плечо, гузка, набор для бульона, филе из белого мяса, филе из красного мяса, мясо индюшиное бескостное, фарш из индюшиного мяса	-12°C - 3 мес., охлаждённых при 0-4°C - 48 ч
14	ТУ 9214-422-23476484-05 «Полуфабрикаты из индюшиного мяса»	Тушка, полутушка, четвертина грудная, четвертина бедренная, грудка, окорочок, бедро, ножка (голень), крыло, плечо, гузка, набор для бульона, филе из белого мяса, филе из красного мяса, мясо индюшиное бескостное, фарш из индюшиного мяса	Сырьё: мясо индеек и индюшат. Срок годности полуфабрикатов: при -18°C - 12 мес., -12°C - 8 мес. Срок годности охлаждённых полуфабрикатов: тушка, полутушка, четвертина грудная, четвертина бедренная, грудка, окорочок, бедро при -2 до -1°C - 9 сут, при -1 до 2°C - 7 сут; ножка (голень), крыло, плечо, гузка при -2 до -1°C - 7 сут, при -1 до 2°C - 5 сут; набор для бульона, филе из белого и красного мяса, мясо индюшиное бескостное при 4°C - 48 ч, фарш при 4°C - 12 ч
15	ТУ 9214-314-23476484-99 с Изм.№1	Окорочка фаршированные грибами, сы-	Сырьё: мясо куриное белое и

П/п	Наименование НТД	Ассортимент продукции	Аннотация
	«Полуфабрикаты. Окорочка куриные фаршированные»	ром, луком и яйцами, ветчиной и хреном, печенью и гречневой кашей, зеленью, капустой, фасолью и орехами, морковью с орехами, картошкой, рисом с черносливом и курагой. Окорочок «Сибирский» фаршированный куриный печенью или куриными желудками.	красное, мясо куриное механической обвалки, маргарин, масло подсолнечное, хлеб, молоко, соевый белок Срок годности полуфабрикатов: мороженых при 18°С - 2 мес., -12°С - 1 мес., охлаждённых при 0-4°С - 24 ч
16	ТУ 9214-316-23476484-00 с Изм.№1 «Полуфабрикаты из мяса птицы. Зразы»	Зразы куриные и индюшинные с грибами, сыром, луком и яйцами, ветчиной и хреном, зеленью, капустой, фасолью и орехами, морковью и орехами.	Сырьё: мясо куриное или индюшное белое и красное, фарш или мясо механической обвалки, свинина, масло коровье, маргарин, молоко, яйца, хлеб, соевый белок Срок годности полуфабрикатов: мороженых при 18°С - 6 мес., -12°С - 3 мес., охлаждённых не выше 2°С - 48 ч
17	ТУ 9214-324-23476484-01 с Изм. №1 «Полуфабрикаты из мяса птицы»	Филе куриное (цыплят-бройлеров) натуральное Эскалоп Мясо куриное по-одесски Шницель куриный софи Котлеты куриные	Сырьё: мясо кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, яйца куриные, окорок, сыр, масло коровье, молоко, сухари панировочные



П/п	Наименование НТД	Ассортимент продукции	Аннотация
		Гордон-блю Шницель куриный по-казахски Шницель по-киевски	Срок годности полуфабрикатов: мороженых при -18°С - 6 мес., -12°С - 3 мес., охлаждённых не выше 2°С - 48 ч
18	ТУ 9214-403-23476484-01 с Изм. №1 «Мясные полуфабрикаты»	Котлеты: славянские, столичные, старорусские, домашние, по-селянски, нежинские, полтавские Биточки: домашние, охотничьи, казачьи, сибирские Шницели: бородинский деревенский, крестьянский с зеленью, крестьянский с луком и яйцами, слободской, посольский Колбасы сырые: домашние, ижемские, куриные, северные, сибирские	Сырьё: мясо птицы, свинина, говядина, баранина, мясо оленей, яйца, молоко коровье, лук зелёный, капуста и др. Срок годности полуфабрикатов: мороженых при -18°С - 6 мес., -12°С - 3 мес., охлаждённых при 4°С - 48 ч
19	ТУ 9214-404-23476484-01 с Изм. №1 «Полуфабрикаты из куриного и индюшиного мяса. Котлеты, шницель, галантин»	Котлеты по-киевски Шницель натуральный Галантин Котлеты пожарские Котлеты полтавские Котлеты по-киевски из рубленого мяса Котлеты особые	Сырьё: мясо куриное и индюшиное белое и красное, мясо куриное и индюшиное механической обвалки, свинина, масло коровье, яйца, соевый белок, белый хлеб, мо-

П/п	Наименование НТД	Ассортимент продукции	Аннотация
			локо Срок годности полуфабрикатов: мороженых при -18°C - 6 мес., -12°C - 3 мес., охлаждённых не выше 2°C - 48 ч
20	ТУ 9213-428-23476484-07 «Колбаски для жарки»	Колбаски для жарки высшего сорта: берлинские, дрезденские, мюнхенские, охотничьи; первого сорта: баварские, немецкие, острые, с грибами, с сыром, с чесноком, украинские	Сырьё: мясо кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, шпик колбасный, печень, грибы, крахмал, мука и др. Срок годности мороженых при -12°C - 3 мес., -18°C - 6 мес. охлаждённых -2÷-1°C - 7 сут, 0÷+2°C - 3 сут, 4°C - 48 ч (с момента изготовления)
21	ТУ 9214-333-23476484-01 с Изм. № 1 и Изм. № 2 «Пельмени, ravioli, манты»	Пельмени: алтайские, барнаульские, вологодские, вятские, домашние, с олениной северные «Премиум», северные, сибирские с кониной Равиоли: миланские, туринские, бергамские Манты: андиганские, атбасарские, по-узбекски	Сырьё: мясо птицы, говядина, свинина, оленина, баранина, конина Срок годности изделий: мороженых при -18°C - 6 мес., -12°C - 3 мес.
22	ТУ 9213-306-23476484-99 с Изм. №1 и № 2	Цыплята (куры) копчёно- запечённые в	Срок годности копчёных и коп-

П/п	Наименование НТД	Ассортимент продукции	Аннотация
	«Цыплята копчёные»	целлофане Копчёные и копчёно-запечённые изделия из куриного мяса: тушка, полутушка, грудка, окорочок, бёдрышко, ножки, крылышки, шейки, желудки, сердечки	чёрно-запечённых изделий при 0-6°С - 5 сут, упакованных под вакуумом - не более 10 сут
23	ТУ 9214-415-23476484-02 с Изм. №1 «Изделия кулинарные из мяса птицы»	Жареные на решётке: тушка, полутушка (курица-гриль, цыплёнок-гриль) Жареные: тушка, полутушка, грудка, окорочок, крылышки, котлеты по-киевски Запечённые цыплята (куры)	Срок реализации горячих продуктов - 3 ч Срок годности полуфабрикатов: мороженых при -18°С - 3 мес., -12°С - 1 мес., охлаждённых не выше 2°С - 3 суток
24	ТУ 9214-424-23476484-05 «Изделия кулинарные мясные»	Котлеты жареные: домашние, нежинские, полтавские, по-селянски, славянские, старорусские, столичные Зразы жареные куриные, (индюшиные) и по-селянски: с грибами, с сыром, с луком и яйцами, с ветчиной и хреном, с зеленью, с капустой, с фасолью и орехами, с морковью и орехами Шашлык: из баранины, свинины, говядины, телятины, куриного (индюшиного) мяса, жареный на решётке Шаурма жареная: из	Сырьё: мясо птицы, свинина, говядина, телятина Срок реализации - 3 ч Срок годности мороженых полуфабрикатов при -18°С - 3 мес., -12°С - 1 мес., охлаждённых не выше 2°С - 3 сут

П/п	Наименование НТД	Ассортимент продукции	Аннотация
		<p>баранины, свинины, говядины, телятины, куриного (индюшиного) мяса</p> <p>Барбекю жареное с добавлением дыма: из баранины, свинины, говядины, телятины, куриного (индюшиного) мяса</p>	
25	<p>ТУ 9213-332-23476484-01 с Изм. № 1</p> <p>«Продукты из мяса птицы. Варёные и копчёно-варёные»</p>	<p>Ветчина варёная, копчёно-варёная, копчёно-запечённая: гжельская, краснопахорская, куриная (индюшиная) любительская</p> <p>Ветчина варёная и копчёно-варёная: домашняя, деревенская, куриная (индюшиная) отдельная</p> <p>Рулеты варёные и копчёно-варёные: домашний, домашний с петрушкой и укропом, домашний с черносливом, московский, московский с орехами, московский с сыром, столичный, столичный с грибами, столичный с паприкой</p>	<p>Сырьё: мясо кур, цыплят, индеек, индюшат, мясо механической обвалки, соевый белок, пищевые добавки</p> <p>Срок годности изделий - 72 ч, 5 и 15 сут. в зависимости от упаковки</p>
26	<p>ТУ 9213-410-23476484-02 с Изм. №1</p> <p>«Продукты из мяса птицы. Варёные, варёно-копчёные и копчёно-запечённые»</p>	<p>Варёные: ветчина в форме, юрловская</p> <p>Варёно-копчёные: грудка индюшиная, филе куриное (индюшиное), бедро индюшиное (или с косточкой), пастрома: куриная, гусиная, индюши-</p>	<p>Срок годности 5, 6 и 10 сут в зависимости от упаковки</p>

П/п	Наименование НТД	Ассортимент продукции	Аннотация
		<p>ная, плечо, гузка, крыло индюшиное</p> <p>Копчёно- запечённые: индюшиные грудка, бедро, плечо, гузка, крыло</p>	
27	<p>ТУ 9213-304-23476484-98 с Изм. № 1 «Колбасы сыровяленые»</p>	<p>Сыровяленые колбасы: высшего сорта: ижемская, качатори, милано, наполи, оленьи колбаски, северная первого сорта - сунжук, таёжная, фелини, эвенская</p>	<p>Сырьё: мясо птицы, говядина, свинина, оленина</p> <p>Срок годности при: 12-15°С - 4 мес., 2-4°С - 6 мес.</p>
28	<p>ТУ 9213-323-23476484-03 «Изделия колбасные из мяса птицы»</p>	<p>Колбасы варёные высшего сорта: балыковая, волжская, липецкая, омлетная</p> <p>Колбасы варёные первого сорта: елецкая, ивановская, паприкаш</p> <p>Сосиски высшего сорта: домашние, шпис</p> <p>Сардельки высшего сорта: яичные</p> <p>Сардельки первого сорта: ивановские, нежные</p> <p>Колбаса полукопчёная высшего сорта: рубленая</p> <p>Колбаса полукопчёная первого сорта: острая, селянская</p> <p>Ветчина высшего сорта: куриная, особая</p>	<p>Сырьё: мясо птицы, субпродукты птицы, соевые белки, пищевые добавки и др.</p> <p>Срок годности колбасных изделий в зависимости от упаковки и температуры от 72 ч до 6 мес.</p>
29	<p>ТУ 9213-330-23476484-01 с Изм. №1 «Колбасы варёные, сосиски и сардельки»</p>	<p>Колбасы варёные: амурская, волжская, докторская куриная, красносельская, любии-</p>	<p>Сырьё: мясо кур, цыплят, индеек, индюшат, мясо механической</p>

П/п	Наименование НТД	Ассортимент продукции	Аннотация
		<p>тельская куриная, муромская, отдельная куриная, барнаульская, гжельская, краснодарская, ливенская, народная, невская</p> <p>Сосиски: амурские, белогорские, митинские, молочные куриные, сливочные куриные, куриные, троицкие</p> <p>Сардельки: малинские, нежные, осенние, яичные, юрловские</p> <p>Шпикачки: куриные, особые</p>	<p>обвалки, говядина, свинина, соевый белок, пищевые добавки</p> <p>Срок годности изделий: 72 ч, 5 и 10 сут в зависимости от упаковки;</p> <p>мороженых при -18°С - 6 мес., -12°С - 3 мес.</p>
30	ТУ 9213-331-23476484-07 «Колбасы полукопчёные»	Арзамасская, деревенская, краснополянская, батайская, украинская, куриная, азовская, карачаровская, кашинская	<p>Сырьё: мясо кур, цыплят, индеек, индюшат, мясо механической обвалки, соевый белок, пищевые добавки</p> <p>Срок годности колбас при : 4°С - 15 сут, -18°С - 6 мес., -12°С - 3 мес.</p>
31	ТУ 9213-416-23476484-02 «Колбасы полукопчёные»	<p>Колбасы полукопчёные:</p> <p>высшего сорта: амурская, охотничья, славянская, фирменная, полукопчёная с сыром, оригинальная</p> <p>первого сорта: фермерская, домашняя, казачья амурская</p>	<p>Сырьё: мясо кур, цыплят, индеек, индюшат, мясо механической обвалки, соевый белок, пищевые добавки</p> <p>Срок годности колбас: 15, 20 и 45 сут, 3 и 6 мес. в зависимости от упаковки и тем-</p>

П/п	Наименование НТД	Ассортимент продукции	Аннотация
			пературы
32	ТУ 9213-420-23476484-04 «Колбасные изделия из мяса птицы»	Колбасы варёные: ал- базинская, бурейская, зейская, сельская, тындинская, дорожная, нежная Сосиски: амурские, белогорские Сардельки шиманов- ские Ветчина: премиум, экстра, зейская, об- ская, урганская, чи- тинская Рулеты: мурянский, райчихинский, уссу- рийский	Сырьё: мясо кур, цыплят, индеек, индюшат, мясо механической обвалки, соевый белок, крахмал, пищевые добавки Срок годности колбасных изде- лий: при 0-4°С от 72 ч до 10 сут в зависимости от упаковки
33	ТУ 9213-409-23476484-05 «Продукты из говядины, свинины и баранины»	Ветчина: балчугская, елисеевская, кашир- ская, по-восточному, талдомская, ярослав- ская Рулеты: белогорские, щёлковские Говядина (баранина): волжская, тверская	Срок годности при температуре 0-4°С - 5 сут, упакованной под вакуумом в паке- ты из много- слойной плёнки: при сервировоч- ной нарезке - 5 сут, при порци- онной нарезке - 6 сут, целыми из- делиями - 10 сут
34	ТУ 9214-301-23476484-04 «Полуфабрикаты из мяса водоплавающей птицы»	Тушка, полутушка, четвертина передняя, четвертина задняя, грудка, окорочок, бёд- рышко, ножка, плечо, гузка, мясо гусиное (утиное), рагу, набор для бульона, филе из белого и красного мя- са, мясо бескостное, мясо механической	Сырьё: мясо гу- сей, гусят, уток, утят Срок годности мороженных при: -18°С - 6 мес., -12°С - 3 мес.

П/п	Наименование НТД	Ассортимент продукции	Аннотация
		обвалки, фарш, шашлык	
35	ТУ 9211-413-23476484-01 с Изм. №1 «Мясо пернатой дичи»	Тушки куропаток, глухарей, гусей, перепелов, тетеревов, уток, фазанов	Срок годности тушек мороженных при -18°C – 6 мес., -12°C – 2 мес., охлажденных при 0-2°C – 3 сут
36	ТУ 9211-431- 23476484-2013 Мясо цыплят- бройлеров охлажденное Технические условия	Тушка, полутушка, четвертина передняя, четвертина задняя, крылья, окорочок, голень, бедро, грудка, филе.	Срок годности тушек до 9 суток, частей- 8 суток с даты выработки при температуре хранения от минус 2°C до минус 1°C
37	ТУ 9211-432- 23476484-2014 Мясо кур охлажденное Технические условия	Тушка, полутушка, четвертина передняя, четвертина задняя, крыло, окорочок, голень, бедро, грудка, филе	Срок годности: тушек до 9 суток, частей - 8 суток с даты выработки при температуре хранения от минус 2° с до минус 1°C
38	ТУ 9211-433- 23476484-2015 Мясо индеек охлажденное. Технические условия.	Тушка, полутушка, четвертина передняя, четвертина задняя, крылья, окорочок, голень, бедро, грудка, филе.	Срок годности: тушек до 9 суток, частей - 8 суток, с даты выработки при температуре хранения от минус 2°C до минус 1°C
39	Атлас дефектов, выявляемых при переработке птицы, причины их возникновения и предупреждения.		



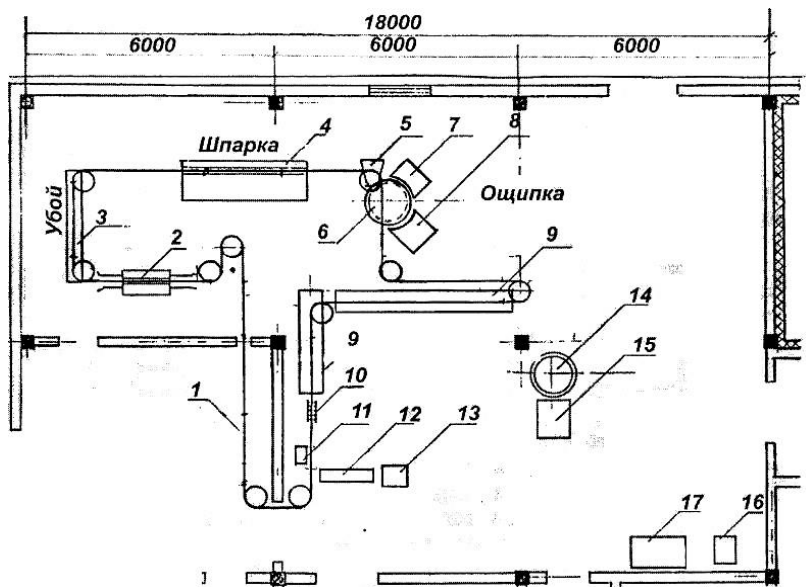
## ЛИНИЯ ОБРАБОТКИ ПТИЦЫ ЦИКЛИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ

Предназначена для убоя, первичной обработки, потрошения и упаковки тушек птицы.

Отличительной особенностью линии является циклический метод обработки птицы на базе подвешного конвейера для транспортировки птицы, центрифуги для ошипки тушек и автоматической системы управления.

Потрошение осуществляется на том же конвейере при навешивании птицы за голову. Линия имеет несколько модификаций в зависимости от потребности заказчика.

Производительность по цыплятам, цыплятам-бройлерам, курам, шт/смену	450
Производительность по индейкам, шт/смену	400
Установленная мощность, кВт	54,5
Занимаемая площадь, м <sup>2</sup>	108 - 216
Расход воды, м <sup>3</sup> /ч	1,5
Количество работающих, чел.	8



**Схема размещения оборудования:** 1. Конвейер; 2. Аппарат электроогушения; 3. Желоб обескровливания; 4. Ванна тепловой обработки с системой автоматического поддержания температуры; 5. Машина для отделения ног; 6. Центрифуга для снятия оперения; 7. Тележка для сбора пера; 8. Стол-накопитель; 9. Желоб разбора потрохов; 10. Душирующее устройство; 11. Машина для отделения голов; 12. Машина для разрезания желудков; 13. Тележка для птицы; 14. Машина для мойки желудков; 15-17. Технологические столы.



**Б Л А Н К - З А К А З**

Просим дать коммерческие предложения по реализации в производстве разработок института и приобретению следующей нормативно-технической документации:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

**СВЕДЕНИЯ О ЗАКАЗЧИКЕ**

Наименование организации

ИНН

Ф.И.О. получателя

Контактный телефон

Факс:

Почтовый адрес:

Юридический адрес

E-mail:

Руководитель организации \_\_\_\_\_  
М.П.

**Разработки института. Нормативные документы и планировочные решения по переработке птицы. - Ржавки: 2016. - 20 с.**

141552, Московская область,  
Солнечногорский район,  
пос. Ржавки  
Подп. в печать 28.12.15  
Формат 60x88/16  
Печ. л. 1,25  
Тираж 150 экз.  
Заказ № 199  
Отпечатано КМБ ВНИИПП