

	Наименование документа	К-во
	<ul style="list-style-type: none"> - мороженых: – при температуре не выше минус 12°С – до 2 мес.; - при температуре не выше минус 18°С – до 3 мес. 	
11.	<p>ТУ 9212-312-23476484-09 Субпродукты птицы. Технические условия. Технические условия распространяются на обработанные субпродукты всех видов птицы. Приведены технические требования и описана современная технология обработки субпродуктов. Срок годности субпродуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлажденных при температуре: - от 0 до 2°С - не более 48 ч; - от минус 1 до плюс 1°С – не более 4 суток; - в газовой среде – не более 15 суток; - подмороженных – не более 7 суток; - мороженых: – при температуре не выше минус 12°С – до 2 мес.; - при температуре не выше минус 18°С – до 6 мес. 	23
ЖИРЫ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ		
12.	<p>ТУ 9215-093-23476484-08 Жир африканского черного страуса пищевой. Технические условия. Предназначен для реализации и использования при приготовлении пищевых продуктов. Подразделяется на жир-сырец и топленый, выпускают в охлажденном или замороженном состоянии.</p>	1
13.	<p>ТУ 9215-065-23476484-04 Жиры птичьи пищевые. Технические условия. Данные технические условия распространяются на птичьи пищевые жиры: куриный, индюшиный, гусиный и утиный. Приведены технические требования и описана современная технология обработки жирового сырья, в зависимости от которой получают жир-сырец и топленый жир. Представлены также сроки годности полученного продукта в зависимости от способа и условий хранения.</p>	47

	Наименование документа	К-во
ПОЛУФАБРИКАТЫ		
14.	<p>ТУ 9119-091-23476484-07 Полуфабрикаты в тесте замороженные. Технические условия.</p> <p>Распространяются на полуфабрикаты в тесте замороженные. Ассортимент включает 5 наименований – беляши, чебуреки, хачапури, самса, пицца. Рекомендуемые сроки годности – не более 18 месяцев.</p>	2
15.	<p>ТУ 9119-355-23476484-04 Полуфабрикат «Пицца школьная». Технические условия.</p> <p>Предназначен для использования при организации горячего питания в школах, а также для реализации через общую торговую сеть.</p> <p>Пиццу выпускают из дрожжевого или пресного теста, в охлажденном или замороженном состоянии в следующем ассортименте: пицца школьная с говядиной, пицца школьная с мясом птицы, пицца школьная с грибами, пицца школьная с колбасой, пицца школьная с ветчиной, пицца школьная со свиной.</p> <p>Ингредиенты: мясо птицы, говядина, свинина, колбасные изделия, грибы, мука, дрожжи, яйца, маргарин, масло растительное, томаты, сыр, сметана, лук, перец, соль, сахар, пряности.</p> <p>Пиццу замороженную следует хранить в морозильных камерах при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %; охлажденную - в холодильниках при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85%. Срок годности замороженной пиццы - не более трёх мес., охлажденной - не более трёх суток с момента окончания технологического процесса.</p>	5
16.	<p>ТУ 9119-368-23476484-05 Полуфабрикат «Блинчики с начинками». Технические условия.</p> <p>Распространяются на полуфабрикат «Блинчики с начинками» промышленного производства, предназна-</p>	1

	Наименование документа	К-во
	<p>ченные для реализации населению, в том числе детям с трехлетнего возраста.</p> <p>Содержат все необходимые требования (к показателям качества и безопасности сырья и готовой продукции, условиям хранения и срокам годности, упаковке и маркировке, транспортированию, к технологическому оборудованию и технологическому процессу производства продуктов детского питания, организации и методам производственного контроля) для производства блинчиков высокого качества для питания детей дошкольного и школьного возраста.</p>	
17.	<p>ТУ 9214-020-23476484-05</p> <p>Пельмени мясные замороженные “Дачные”. Технические условия.</p> <p>Пельмени «Дачные» вырабатывают по трем рецептурам. В составе: мясо птицы кусковое, мясо куриное или индюшиное механической обвалки и другие виды мяса. Допускается замена мяса птицы механической обвалки на соевый белок. Выпускают в фасованном виде или весовыми, в охлажденном или замороженном состоянии.</p>	1
18.	<p>ТУ 9214-033-23476484-08</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для дошкольного и школьного питания. Технические условия.</p> <p>Предназначены для реализации и производства готовых продуктов, в том числе при организации питания детей в дошкольных и школьных учреждениях.</p> <p>Полуфабрикаты выпускаются охлажденными и замороженными в следующем ассортименте: котлеты, крокеты, палочки, биточки, тефтели, голубцы ленивые, зразы, гамбургер, шницель.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов в охлажденном виде не более 48 ч; в замороженном - не более трех месяцев с момента окончания технологического процесса.</p>	4
19.	<p>ТУ 9214-035-23476484-06</p> <p>Полуфабрикаты. Мясо с приправами для жарки. Тех-</p>	1

	Наименование документа	К-во
	<p>Технические условия. Распространяются на полуфабрикаты: из мяса птицы - 4 наименования, из свинины - 4 наименования, из мяса кроликов – 7 наименований. Выпускают упакованными в потребительскую тару или весовыми; в охлажденном или замороженном состоянии</p>	
20.	<p>ТУ 9214-041-23476484-02 Полуфабрикаты мелкокусковые натуральные «Наборы из мяса птицы». Технические условия. Распространяются на натуральные мелкокусковые полуфабрикаты из мяса кур, цыплят, цыплят-бройлеров, уток, утят, гусей, гусят, индеек и индюшат. Выпускают в фасованном виде, в охлажденном или замороженном состоянии.</p>	4
21.	<p>ТУ 9214-047-23476484-2009 Мясо птицы для жарки. Технические условия. Распространяются на все виды птицы. Ассортимент включает 25 наименований. Выпускают упакованными в потребительскую тару или весовыми; в охлажденном или замороженном состоянии.</p>	24
22.	<p>ТУ 9214-057-23476484-2009 Полуфабрикаты из мяса птицы. Рулеты. Технические условия. Распространяются на натуральные и фаршированные рулеты, вырабатывают в фольге, пленке или без нее. Выпускают в реализацию целыми или в виде нарезки. В фасованном виде или весовыми, в охлажденном или замороженном состоянии.</p>	4
23.	<p>ТУ 9214-060-23476484-04 Полуфабрикаты натуральные из мяса кроликов. Технические условия. Распространяются на натуральные полуфабрикаты из мяса кроликов в виде переднего, заднего и среднего отруба, а также полутушка, спинка, окорочок, лопатка, рагу, мясо для шашлыка, кролик для тушения, набор для бульона. Выпускают упакованными в потребитель-</p>	4

	Наименование документа	К-во
	скую тару или весовыми; в охлажденном или замороженном состоянии.	
24.	ТУ 9214-078-23476484-03 Полуфабрикаты из мяса кур и индеек. Котлеты и шницели. Технические условия. Распространяются на натуральные и рубленые полуфабрикаты из мяса кур и индеек. Поставляются в реализацию в охлажденном или замороженном состоянии.	20
25.	ТУ 9214-089-23476484-06 Полуфабрикаты из мяса птицы. Тушки птицы натуральные фаршированные. Технические условия. Распространяются на тушки птицы фаршированные: яблоками, черносливом, апельсинами, яблоками и черносливом, курагой и грецкими орехами, грибами и грецкими орехами. Выпускают упакованными в потребительскую тару или весовыми; в охлажденном или замороженном состоянии.	1
26.	ТУ 9214-090-23476484-06 Тушки птицы фаршированные запеченные. Технические условия. Распространяются на тушки птицы запеченные фаршированные: яблоками, черносливом, апельсинами, яблоками и черносливом, курагой и грецкими орехами, грибами и грецкими орехами. Выпускают упакованными или неупакованными в потребительскую тару; в охлажденном или замороженном состоянии.	1
27.	ТУ 9214-152-23476484-06 Начинка мясная для блюд быстрого приготовления. Полуфабрикат замороженный. Технические условия. 2 наименования. Предназначено для приготовления блинчиков, пиццы и др. Используется куриное мясо и другие виды мяса, растительные компоненты, пищевые добавки. Предусмотрен продленный срок годности. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.	1
28.	ТУ 9214-155-23476484-08 Пельмени российские замороженные. Технические	5

	Наименование документа	К-во
	<p>условия.</p> <p>Ассортимент включает 13 наименований. В составе: мясо птицы механической обвалки, ручной обвалки и другие виды мяса, меланж. Допускается замена мяса на сердце свиное, говяжье, белок растительного и животного происхождения, эмульсию из свиной шкурки. Включены пищевые добавки. Предусмотрены продленные сроки годности. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	
29.	<p>ТУ 9214-168-23476484-08</p> <p>Полуфабрикаты из мяса индеек натуральные. Технические условия.</p> <p>Разработано 47 наименований мясокостных и бескостных полуфабрикатов. Применены различные схемы разделки тушек. Допускается применение посола, декоративных обсыпок, соусов (маринадов), пищевых добавок. Предусмотрены продленные сроки годности полуфабрикатов. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	2
30.	<p>ТУ 9214-169-23476484-08</p> <p>Полуфабрикаты рубленые и натуральные панированные из мяса индеек. Технические условия.</p> <p>Ассортимент полуфабрикатов включает 23 наименования. В составе: мясо механической обвалки, кусковое бескостное мясо индеек. Допускается применение посола, декоративных обсыпок для натуральных полуфабрикатов. Допускается применение пищевых добавок, растительных ингредиентов для производства рубленых полуфабрикатов. Предусмотрены продленные сроки годности полуфабрикатов. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	1
31.	<p>ТУ 9214-175-23476484-06</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые. Фарш индюшиный. Технические условия.</p> <p>Ассортимент включает 12 наименований. Основной компонент - индюшиное мясо механической или ручной обвалки, предусмотрены варианты рецептур с добавлением других видов мяса. Допускается замена мяса белком растительного или животного происхожде-</p>	2

	Наименование документа	К-во
	<p>ния. Допускается использование пищевых добавок. Допускается выработать фарш со специями или без специй. Предусмотрены продленные сроки годности фарша. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	
32.	<p>ТУ 9214-179-23476484-09 Полуфабрикаты из мяса птицы. Купаты. Технические условия. Ассортимент включает 5 наименований. В составе: мясо птицы (цыплят, кур, уток, гусей, индеек) и другие виды мяса; допускаются пищевые добавки, белок растительного и животного происхождения. Предусмотрены продленные сроки годности. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	1
33.	<p>ТУ 9214-190-23476484-09 Полуфабрикаты мясные рубленые. Технические условия. Разработан широкий ассортимент рубленых полуфабрикатов: 39 наименований - котлеты, шницели, голубцы, палочки, блинчики с начинками и др. Предусмотрены продленные сроки годности полуфабрикатов. Используется мясо птицы механической или ручной обвалки и другие виды мяса, растительные ингредиенты, белки растительного и животного происхождения. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	1
34.	<p>ТУ 9214-205-23476484-09 Полуфабрикаты из мяса уток и утят. Технические условия. Разработано 35 наименований полуфабрикатов. Ассортимент: натуральные, натуральные панированные мясокостные полуфабрикаты; натуральные панированные бескостные полуфабрикаты; фаршированные, рубленые полуфабрикаты. Допускается применение посола, декоративных обсыпок, соусов (маринадов) для натуральных полуфабрикатов. Допускается применение пищевых добавок, растительных ингредиентов</p>	1

	Наименование документа	К-во
	для производства рубленых полуфабрикатов. Предусмотрены продленные сроки годности полуфабрикатов. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.	
35.	ТУ 9214-229-23476484-05 Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые. Фарш куриный. Технические условия. Ассортимент включает 14 наименований полуфабрикатов. Основной компонент - куриное мясо механической или ручной обвалки, предусмотрены варианты рецептур с добавлением других видов мяса. Допускается замена мяса белком растительного или животного происхождения. Допускаются пищевые добавки. Допускается выработывать фарш со специями или без специй. Предусмотрены продленные сроки годности фарша. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.	27
36.	ТУ 9214-234-23476484-06 Полуфабрикаты из мяса кур. Технические условия. Применены универсальные схемы разделки тушек кур. В ассортименте полуфабрикаты: натуральные, соленные, в обсыпке, панированные, с приправами, фаршированные. Ассортимент полуфабрикатов включает 35 наименований мясокостных и бескостных полуфабрикатов. Допускается применение декоративных обсыпок, соусов (маринадов), пищевых добавок. Предусмотрены продленные сроки годности полуфабрикатов. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.	12
37.	ТУ 9214-237-23476484-06 Полуфабрикаты из мяса птицы. Цыплята любительские, цыплята табака. Технические условия. Используются тушки цыплят, цыплят-бройлеров, тушки цыплят-бройлеров – корнишоны. Предусмотрены продленные сроки годности полуфабрикатов. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.	9
38.	ТУ 9214-240-23476484-06 Полуфабрикаты из мяса цыплят, цыплят-бройлеров и куриного мяса. Технические условия. Ассортимент полуфабрикатов состоит из 41 наимено-	20

	Наименование документа	К-во
	<p>вания. Групповой ассортимент: натуральные панированные мясокостные полуфабрикаты; натуральные бескостные панированные и не панированные полуфабрикаты; фаршированные, рубленые полуфабрикаты. Предусмотрено несколько видов панировок (сухие, жидкие, комбинированные). Допускается применение посола, декоративных обсыпок для полуфабрикатов. Допускается применение пищевых добавок, растительных ингредиентов для производства рубленых полуфабрикатов. Предусмотрены продленные сроки годности полуфабрикатов. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	
39.	<p>ТУ 9214-241-23476484-06 Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров натуральные. Технические условия. Ассортимент включает 42 наименования мясокостных и бескостных полуфабрикатов. Предусмотрены универсальные схемы разделки тушек цыплят-бройлеров. Допускается применение посола, декоративных обсыпок, соусов (маринадов), пищевых добавок и овощей. Предусмотрены продленные сроки годности полуфабрикатов. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	47
40.	<p>ТУ 9214-345-23476484-07 Пельмени замороженные для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия. Предназначены для питания детей дошкольного и школьного возраста, а так же для реализации. Пельмени выпускают в следующем ассортименте: желанные; классики; солнечногорские; куриные; детские с мясом цыплят; детские с мясом индейки. Ингредиенты: мясо птицы, говядина, свинина, мука, молоко, яйца, лук, перец, соль, витамины (В₁, В₂). Срок годности пельменей – не более 3 мес. при температуре хранения не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха от 85 до 95 %.</p>	2

	Наименование документа	К-во
41.	<p>ТУ 9214-364-23476484-04 Полуфабрикат «Блинчики школьные». Технические условия. Распространяются на полуфабрикат «блинчики школьные» промышленного производства, предназначенный для питания детей школьного возраста, а также для реализации в общей торговой сети. Полуфабрикат соответствует требованиям, предъявляемым к продуктам школьного питания, а технические условия содержат все необходимые требования для производства блинчиков для питания школьников высокого качества.</p>	1
42.	<p>ТУ 9214-375-23476484-09 Полуфабрикаты из мяса индейки для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия. Предназначены для использования при организации питания детей в дошкольных и школьных учреждениях и употребления в пищу после доведения до полной кулинарной готовности. Полуфабрикаты выпускаются в охлажденном и/или замороженном состоянии в следующем ассортименте: Натуральные: Филе большое; Филе «Крепыш»; Котлетки натуральные «Маленькие умники»; Филейки для Оли и Андрейки; Медальончики «Невелички»; Стейки «Вкусняшки»; Рагу «Дракоша»; Филе бедра; Филе голени; Филе для соте; Гуляш; Поджарка; Азу. Котлетки «Зверушки»; Котлетки «Обжорка»; Котлетки «Лукошко»; Котлетки «Черепашки»; Кнели «Колобки»; Тефтели «Ежики»; Котлетки «Секретик»; Биточки «Румяные щечки». Фарши: Фарш «Неженка»; Фарш школьный. Ингредиенты: мясо птицы, свинина, субпродукты, яйца, сыр, молоко, хлеб пшеничный, крупа, лук, сухари панировочные, перец, соль, пряности. Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов при температуре от 0 °С до 4 °С: натуральных –</p>	1

	Наименование документа	К-во
	не более 48 ч, рубленых – не более 18 ч, фаршей – не более 12 ч с момента изготовления; замороженных полуфабрикатов – при температуре не выше минус 12 °С – не более одного месяца; при температуре не выше минус 18 °С – не более двух месяцев со дня выработки.	
43.	<p>ТУ 9214-422-23476484-05 Полуфабрикаты из индюшиного мяса. Технические условия.</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из индюшиного мяса, предназначенные для реализации через розничную торговлю, а также для переработки в различные готовые блюда и пищевые продукты на промышленных предприятиях и на предприятиях общественного питания.</p> <p>Полуфабрикаты из индюшиного мяса вырабатывают следующих наименований: тушка, крыло, полутушка, плечо, четвертина грудная, гузка, четвертина бедренная, набор для бульона, грудка, филе из белого мяса, окорочок, филе из красного мяса, бедро, мясо индюшиное бескостное, ножка (голень), фарш из индюшиного мяса.</p> <p>Для выработки полуфабрикатов из индюшиного мяса применяют: тушки индеек, индюшат охлаждённые.</p> <p>Сырьё, используемое для изготовления полуфабрикатов из индюшиного мяса, должно соответствовать нормативным документам, гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов согласно СанПиН 2.3.2.1078-01, ветеринарным требованиям и нормам.</p> <p>Сырьё должно быть разрешено к применению Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору и сопровождаться документами, подтверждающими его безопасность и качество.</p> <p>Полуфабрикаты транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с</p>	10

	Наименование документа	К-во
	<p>правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующих на соответствующем виде транспорта.</p> <p>Срок годности мороженых полуфабрикатов со дня выработки при температуре не выше минус 18°C не более 12 мес., при температуре минус 12°C не более 8 мес.</p> <p>Срок годности охлаждённых полуфабрикатов:</p> <p>тушка, полутушка, четвертина грудная, четвертина бедренная, грудка, филе из белого мяса, филе из красного мяса, окорочок, бедро при температуре от минус 2 до минус 1°C не более 9 сут. с момента изготовления, при температуре от минус 1 до 2°C – не более 7 сут. с момента изготовления;</p> <p>ножка (голень), крыло, плечо, гузка при температуре от минус 2 до минус 1°C не более 7 сут. с момента изготовления, при температуре от минус 1 до 2°C не более 5 сут. с момента изготовления;</p> <p>набор для бульона, мясо бескостное при температуре не выше 4°C не более 48 ч с момента изготовления;</p> <p>фарш при температуре не выше 4°C не более 12 ч с момента изготовления.</p>	
44.	<p>ТУ 9214-426-23476484-06</p> <p>Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров. Технические условия.</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров, предназначенные для реализации через розничную торговлю, а также для переработки в различные готовые блюда и пищевые продукты на промышленных предприятиях и на предприятиях общественного питания.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров вырабатывают следующих наименований: цыплёнок-бройлер «Птичий двор», грудка цыплёнка-бройлера «Птичий двор», окорочок цыплёнка-бройлера «Птичий двор», филе цыплёнка-бройлера «Птичий двор», цыплёнок-бройлер «Царь-птица», грудка цыплёнка-бройлера «Царь-птица», окорочок цыплёнка-бройлера «Царь-</p>	3

	Наименование документа	К-во
	<p>птица», филе цыплёнка-бройлера «Царь-птица».</p> <p>Для выработки полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров применяют следующее сырьё: тушки цыплят-бройлеров потрошёные охлаждённые, белок соевый пищевой, каррагинан пищевой, пряности, аромато-вкусовые смеси и др.</p> <p>Сырьё, применяемое для изготовления полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров, должно соответствовать действующей нормативной или технической документации, санитарным нормам СанПиН 2.3.2.1078 и ветеринарным нормам, пищевые добавки - СанПиН 2.3.2.1293. Сырьё должно быть разрешено к применению Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору и сопровождаться документами, удостоверяющими его безопасность и качество.</p> <p>Полуфабрикаты транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующих на соответствующем виде транспорта.</p> <p>Срок годности мороженых полуфабрикатов при температуре не выше минус 18°С не более 12 мес., при температуре минус 12°С не более 8 мес. со дня выработки. Срок годности охлаждённых полуфабрикатов при температуре от минус 2 до минус 1°С не более 9 сут., минус 1 до 2°С не более 7 сут. с момента изготовления.</p>	
45.	<p>ТУ 9214-428-23476484-07</p> <p>Колбаски для жарки. Технические условия.</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на колбаски для жарки - полуфабрикаты из мяса птицы и другого сырья, предназначенные для непосредственного употребления в пищу после доведения до полной кулинарной готовности, реализуемые через торговую сеть или предприятия общественного питания. Колбаски для жарки изготавливаются охлаждёнными и замороженными.</p>	6

	Наименование документа	К-во
	<p>В зависимости от качественных показателей колбаски для жарки изготавливаются высшего и первого сортов в следующем ассортименте со следующими дополнительными фантазийными наименованиями:</p> <p>высшего сорта: «Берлинские», «Дрезденские», «Мюнхенские», «Охотничьи»;</p> <p>первого сорта: «Баварские», «Немецкие», «Острые», «С грибами», «С сыром», «С чесноком», «Украинские».</p> <p>Для выработки колбасок для жарки применяют: мясо кур, цыплят, индеек, индюшат, цыплят-бройлеров в охлаждённом состоянии со сроком хранения не более двух суток со дня выработки, мясо куриное механической обвалки, кожу куриную, печень куриную или индюшиную, грибы шампиньоны свежие, крахмал картофельный, белки животного происхождения, пищевую добавку – каррагинан и его натриевую, калиевую, аммонийную соли, пряности, пищевые вкусоароматические добавки.</p> <p>Сырьё, применяемое для изготовления колбасок для жарки, должно соответствовать действующей нормативной и технической документации, санитарным нормам СанПиН 2.3.2.1078, СанПиН 2.3.2227 и ветеринарным нормам.</p> <p>Сырьё, применяемое для изготовления колбасок для жарки, должно контролироваться на содержание компонентов, полученных с применением генноинженерно-модифицированных организмов (ГМО) в установленном порядке.</p> <p>Допускается замена сырья на аналогичное отечественного и импортного производства, не уступающего по качественным характеристикам вышеперечисленному и разрешённого к применению Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору.</p> <p>Колбаски для жарки транспортируют в охлаждаемых</p>	

	Наименование документа	К-во
	<p>или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.</p> <p>Срок годности мороженых колбасок для жарки со дня изготовления должен быть не более:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3-х месяцев при температуре хранения не выше минус 12°C; - 6-ти месяцев при температуре хранения не выше минус 18°C. <p>Срок годности охлаждённых колбасок для жарки со дня изготовления должен быть не более:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 7 сут. при температуре хранения от минус 2 до минус 1°C; - 3 сут. при температуре хранения от 0 до плюс 2°C; - 48 ч при температуре хранения не выше плюс 4°C (с момента изготовления). 	
46.	<p>ТУ 9214-422-23476484-05</p> <p>Полуфабрикаты из индюшиного мяса. Технические условия.</p> <p>Ассортимент: 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.</p> <p>Сырьё: мясо индеек и индюшат.</p> <p>Срок годности полуфабрикатов: при-18°C - 12 мес., - 12°C - 8 мес.</p> <p>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.;</p> <p>ножка (голень), крыло, плечо, гузка при - 2 до -1°C - 7 сут., при - 1 до 2°C - 5 сут.;</p> <p>набор для бульона, филе из белого и красного мяса, мясо индюшиное бескостное при 4°C - 48 ч, фарш при 4°C - 12 ч.</p>	10
47.	ТУ 9214-220-23476484-05	1

	Наименование документа	К-во
	Полуфабрикаты из мяса гусей. Технические условия. Ассортимент полуфабрикатов состоит из 40 наименований. Групповой ассортимент: натуральные, натуральные панированные мясокостные полуфабрикаты; натуральные панированные бескостные полуфабрикаты; фаршированные, рубленые полуфабрикаты. Допускается применение посола, декоративных обсыпок, соусов (маринадов) для натуральных полуфабрикатов. Допускается применение пищевых добавок, растительных ингредиентов для производства рубленых полуфабрикатов. Предусмотрены продленные сроки годности полуфабрикатов. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.	
48.	ТУ 9214-041-23476484-02 Полуфабрикаты мелкокусковые натуральные «Наборы из мяса птицы». Технические условия. Распространяются на натуральные мелкокусковые полуфабрикаты из мяса кур, цыплят, цыплят-бройлеров, уток, утят, гусей, гусят, индеек и индюшат. Выпускают в фасованном виде, в охлажденном или замороженном состоянии.	4
49.	ТУ 9214-057-23476484-00 Полуфабрикаты из мяса птицы. Рулеты. Технические условия. Распространяются на натуральные и фаршированные рулеты, вырабатывают в фольге, пленке или без нее. Выпускают в реализацию целыми или в виде нарезки. В фасованном виде или весовыми, в охлажденном или замороженном состоянии.	4
КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ		
50.	ТУ 9119-092-23476484-07 Изделия готовые в тесте. Технические условия. Распространяются на изделия готовые в тесте – беляши, чебуреки, хачапури, самса, пицца. Рекомендуемый срок годности – не более 24 часов.	1
51.	ТУ 9213-043-23476484-00. Рулеты из мяса птицы варено-копченые и запеченные. Технические условия. Распространяются на натуральные и фаршированные	9

	Наименование документа	К-во
	рулеты куриные и индюшиные. Вырабатывают в фольге, пленке или без нее и подразделяют на варено-копченые и запеченные. Выпускают в реализацию в фасованном виде или весовыми, в охлажденном состоянии.	
52.	ТУ 9213-086-23476484-05 Продукты мясные сырокопченые. Технические условия. Распространяются на продукты мясные сырокопченые из мяса кур и говядины. Ассортимент включает 11 наименований. Выпускают в реализацию в фасованном виде (целым куском, сервировочная или порционная нарезка) или весовыми, в охлажденном или замороженном состоянии.	3
53.	ТУ 9213-232-23476484-06 Изделия колбасные из мяса и субпродуктов птицы. Студень и зельц. Технические условия. Ассортимент включает 3 наименования. Предусмотрены различные упаковки: негерметичная упаковка, газо-, паро-, влагонепроницаемые оболочки, закрытые формочки или стаканчики. Предусмотрены продленные сроки годности. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.	2
54.	ТУ 9213-238-23476484-05 Рулеты из мяса птицы. Технические условия. Ассортимент состоит из 16 наименований. В составе: кусковое куриное мясо, различные наполнители (начинки), улучшающие вкус и расширяющие ассортимент продукта, вареные, варено-копченые, запеченные. В колбасной оболочке, без оболочки, в фольге, целлофане. Предусмотрены продленные сроки годности. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.	4
55.	ТУ 9213-239-23476484-06 Копчености и запеченные изделия из мяса цыплят любительские. Технические условия. Ассортимент включает 29 наименований: тушки, окорочка, крылья, сердца, шеи, шашлык и др. Предусмотрены разные виды посола, продленные сроки годности.	7

	Наименование документа	К-во
	сти продукции. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.	
56.	<p>ТУ 9213-249-23476484- 07 Продукты сыровяленые из мяса куриного. Колбасы, балыки. Технические условия. Ассортимент включает 11 наименований. Предусмотрены продленные сроки годности. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	1
57.	<p>ТУ 9213-303-23476484-05 Ветчинные изделия из мяса птицы для школьного питания. Технические условия. Предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Ветчинные изделия выпускаются в следующем ассортименте: ветчина птичья; ветчина куриная школьная. Срок хранения и реализации ветчинных изделий: - в натуральных и искусственных белковых оболочках – не более 72 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе не более 24 ч; - в поливинилхлоридных оболочках – не более 5 суток; - в оболочке «Амитан» - не более 10 суток; - в многослойной оболочке «Амифлекс» - не более 10 суток; - упакованных под вакуумом в пакеты из многослойной пленки – не более 5 суток.</p>	5
58.	<p>ТУ 9213-409-23476484-05 Продукты из говядины, свинины и баранины. Технические условия. Настоящие технические условия распространяются на продукты мясные из говядины, свинины и баранины варёные, варёно-копчёные и копчёно-запечённые, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукты из говядины, свинины и баранины варёные, варёно-копчёные и копчёно-запечённые вырабатывают в следующем ассортименте:</p>	1

	Наименование документа	К-во
	<p>ветчина варёно-копчёная и копчёно-запечённая высшего сорта: балчугская, елисеевская, каширская;</p> <p>ветчина варёная и варёно-копчёная первого сорта: повосточному, талдомская, ярославская;</p> <p>рулеты варёные и варёно-копчёные первого сорта: белгородские, щёлковские;</p> <p>говядина (баранина) варёно-копчёная и копчёно-запечённая высшего сорта: волжская, тверская.</p> <p>Срок годности ветчины, варёно-копчёных и копчёно-запечённых продуктов из говядины, свинины и баранины при температуре хранения 0-4°C: упакованной в натуральные и искусственные оболочки - 5 сут.; в полиамидные оболочки - 15 сут.; упакованной под вакуумом в пакеты из многослойной плёнки: при сервировочной нарезке - 5 сут.; при порционной нарезке - 6 сут.; целыми изделиями - 10 сут.</p> <p>Срок годности рулетов при температуре хранения 0-4°C - 7 сут., упакованных под вакуумом целыми изделиями - 12 сут.</p>	
59.	<p>ТУ 9214-079-23476484-03.</p> <p>Изделия куриные жареные. Технические условия.</p> <p>Распространяются на изделия куриные жареные. Ассортимент включает 6 наименований – котлеты по-киевски, котлеты российские, шницель куриный натуральный и т. д. Поставляют в реализацию в охлажденном или быстрозамороженном виде.</p>	1
60.	<p>ТУ 9214-218-23476484-05.</p> <p>Изделия жареные. Технические условия.</p> <p>Ассортимент включает 22 наименования: тушки, полутушки, окорочка и другие части тушек всех видов птицы, "цыплята табака", шашлыки, буррито, котлеты. Жареные в гриле, во фритюре или на открытом огне. Реализация в горячем, охлажденном и замороженном виде. Предусмотрены продленные сроки годности. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	7
61.	<p>ТУ 9214-424-23476484-05.</p> <p>Изделия кулинарные мясные. Технические условия.</p>	15

	Наименование документа	К-во
	<p>Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные мясные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу.</p> <p>Кулинарные мясные изделия выпускаются в следующем ассортименте:</p> <p>котлеты жареные: домашние, нежинские, полтавские, по-селянски, славянские, старорусские, столичные;</p> <p>зразы жареные куриные (индюшины): с грибами, с сыром, с луком и яйцами, с ветчиной и хреном, с зеленью, с капустой, с фасолью и орехами, с морковью и орехами;</p> <p>зразы жареные 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;</p> <p>шашлык из баранины, свинины, телятины, куриного (индюшиного) мяса, жареный на решётке;</p> <p>шаурма из баранины, свинины, телятины, куриного (индюшиного) мяса жареная;</p> <p>барбекю из баранины, свинины, телятины, куриного (индюшиного) мяса жареное с добавлением дыма.</p> <p>Для выработки кулинарных мясных изделий применяют: говядину и телятину, баранину, свинину, мясо кур, цыплят, индеек, индюшат, мясо цыплят-бройлеров, жир-сырец говяжий и свиной, яйца куриные пищевые, молоко сухое обезжиренное, сыры сычужные твёрдые, масло коровье, пряности, ароматизаторы, смеси пищевых ингредиентов.</p> <p>Сырьё, применяемое для изготовления кулинарных мясных изделий, должно соответствовать действующей нормативной или технической документации, санитарным нормам СанПиН 2.3.2.1078 и ветеринарным нормам, пищевые добавки - СанПиН 2.3.2.1293. Сырьё должно быть разрешено к применению Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору и сопровождаться документами, удостоверяющими его</p>	

	Наименование документа	К-во
	<p>безопасность и качество.</p> <p>Кулинарные мясные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующих на данном виде транспорта.</p> <p>Кулинарные мясные изделия реализуют в горячем виде или хранят на предприятиях и в торговой сети при температуре не выше 4°C. Мороженые кулинарные изделия хранят при температуре не выше минус 12°C.</p> <p>Срок годности охлаждённых кулинарных мясных изделий при температуре хранения не выше 2°C не более 3 сут. со дня выработки.</p> <p>Срок годности мороженых кулинарных мясных изделий при температуре хранения не выше минус 18°C не более 3 мес., при температуре не выше минус 12°C не более 1 мес. со дня выработки.</p>	
КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ		
62.	<p>ТУ 9213-224-23476484-06</p> <p>Изделия колбасные вареные. Колбасы ветчинные из мяса птицы. Технические условия.</p> <p>Ассортимент включает 8 наименований. В составе: кусковое бескостное мясо и мясо механической обвалки куриное, субпродукты птицы, растительные ингредиенты. Допускается применение белка, пищевых добавок. Предусмотрены продленные сроки годности. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	7
63.	<p>ТУ 9213-246-23476484-06</p> <p>Изделия колбасные вареные. Сосиски птичьи. Технические условия.</p> <p>Ассортимент включает 9 наименований. Используется мясо птицы механической обвалки и другие виды мяса. Допускается применение белка растительного и животного происхождения, пищевые добавки. Предусмотрены продленные сроки годности сосисок в охлажденном и замороженном состоянии. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	2
64.	ТУ 9213-247-23476484-06	2