

	Наименование документа	К-во
	Выработка яичных мороженых продуктов, в т.ч. с добавками соли и сахара.	
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА		
90.	ТУ 9848-087-23476484-05 Перепела домашние для убоя. Технические условия. Распространяются на перепелов домашних, предназначенных для убоя. Комплект: технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ), содержащая характеристики перепелов, описание технологического процесса (инкубация перепелиных яиц, выращивание перепелят, содержание взрослых перепелов).	2
ПРОЧИЕ ПРОДУКТЫ		
91.	ТУ 9219-221-23476484-99 Полуфабрикат птичий костный замороженный для бульона. Технические условия. Используется костный птичий остаток. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.	34
92.	ТУ 9216-080-23446484-03 Протеин мясной функциональный и бульон на его основе. Технические условия. Настоящие технические условия распространяются на протеин мясной функциональный (далее ПМФ) и бульон на его основе (далее бульон), полученные при варке тушек и субпродуктов птицы, шкурки свиной обезжиренной, кожи с жиром куриной и индюшиной, допущенных ветеринарно-санитарным надзором для использования на пищевые цели, и предназначенные для переработки на промышленных предприятиях и на предприятиях общественного питания, а бульон также для реализации через розничную торговлю. Срок годности и реализации ПМФ и бульона при соблюдении условий хранения – 12 мес. со дня изготовления.	1
93.	ТУ 9194-084-23476484-04 Супы инстант-куриные. Технические условия. Настоящие технические условия распространяются на	1

	Наименование документа	К-во
	<p>концентраты пищевые - супы инстант- куриные (далее - супы), белковой основой которых является куриный бульон, предназначенные для употребления в пищу в качестве первых блюд после доведения до полной кулинарной готовности путем добавления кипятка и выдержки в течение 3-5 минут.</p> <p>Супы инстант выпускаются в следующем ассортименте:</p> <ul style="list-style-type: none"> - свекольник на курином бульоне; - суп куриный с наполнителем. <p>В качестве наполнителя используются лапша или рис быстрого приготовления.</p> <p>Срок годности и реализации супов – 12 месяцев со дня изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения.</p>	
94.	<p>ТУ 9194-088-23476484-05</p> <p>Концентраты пищевые. Каша гречневая на курином бульоне, не требующая варки Технические условия.</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на концентраты пищевые – каши, не требующие варки (далее – каши), белковой основой которых является куриный бульон (протеин мясной функциональный), предназначенные для употребления в пищу в качестве вторых блюд после доведения до полной кулинарной готовности путем добавления кипятка и выдержки в течение 3-5 минут.</p> <p>Срок годности и реализации каш – 12 месяцев со дня изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения</p>	1
95.	<p>ТУ 9216-092-23476484-09</p> <p>Функциональный мясной протеин. Белок пищевой птичий. Технические условия.</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на «функциональный мясной протеин» - белок пищевой птичий, (далее ФМП), полученный при варке и ферментативном гидролизе тушек, каркасов и субпродуктов птицы, допущенных ветеринарно-санитарным надзором для использования на пищевые цели и предна-</p>	3

	Наименование документа	К-во
	<p>значенный для переработки на промышленных предприятиях по производству пищевых концентратов обогащенных животным белком продуктов питания и на предприятиях общественного питания.</p> <p>ФМП используют в качестве белковой основы при приготовлении инстантных форм первых и вторых блюд, соусов и других, обогащенных животным белком продуктов, а также в колбасно-кулинарных изделиях и других пищевых продуктах.</p> <p>Срок годности и реализации ФМП при соблюдении температуры хранения не выше 20°С и относительной влажности не более 70 % – 18 мес. со дня изготовления.</p>	
96.	<p>ТУ 9219-094-23476484-09</p> <p>Мука кормовая гидролизованная. Технические условия.</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на муку кормовую гидролизованную – белковый концентрат из пера (далее БКП), полученный при высокотемпературной кратковременной обработке пера птицы, допущенный ветеринарно-санитарным надзором для использования на кормовые цели, и предназначенный для переработки в цехах по производству кормов и на предприятиях комбикормовой промышленности для обогащения животным белком комбикормов для птицы, рыбы, пушных зверей, сельскохозяйственных и домашних животных</p> <p>Срок хранения БКП не более 12 месяцев со дня изготовления.</p>	1
97.	<p>ТУ 9219-043-23476484-2000</p> <p>Обогатитель минеральный (кальциевый) из скорлупы куриных яиц. Технические условия</p> <p>Изменение № 1 (2004 г)</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на обогатитель минеральный из скорлупы куриных яиц, предназначенный для использования в качестве источника кальция для обогащения пищевых продуктов и в составе биологически активных добавок.</p>	1

	Наименование документа	К-во
	Минеральный (кальциевый) обогатитель выпускается двух наименований: нерастворимый и растворимый. Срок хранения обогатителя при температуре не выше 35 °С - не более 12 месяцев со дня выработки.	
ИНСТРУКЦИИ		
98.	Инструкция по применению технологического вспомогательного средства антимикробного вещества - надуксусная кислота «Дезинбак®НУК» для снижения микробной обсемененности тушек птицы в установках контактного охлаждения.	1
99.	Инструкция по применению ДЕЗ-1 для дезинфекции объектов ветнадзора на предприятиях птицеперерабатывающей и мясной промышленности и профилактики инфекционных болезней животных.	1
100.	Инструкция по применению Криодез для дезинфекции объектов ветнадзора на предприятиях птицеперерабатывающей и мясной промышленности и профилактики инфекционных болезней животных.	1
101.	Инструкция по применению вспомогательного средства «Криодез» для обеззараживания тушек птицы на пищевых и перерабатывающих предприятиях	1
102.	Инструкция по применению средства моющего технического с дезинфицирующим эффектом «АКВадез-нук15» ООО «Аква-кемикал», Россия, в птицеперерабатывающей промышленности.	1
103.	Технологическая инструкция по производству мяса, субпродуктов и первичной обработке шкурок кроликов.	4
104.	Технологическая инструкция по производству яичных продуктов: сухих, жидких и замороженных, смеси, белка и желтка, в т.ч. с добавками	20
105.	Нормы расхода яиц при производстве 1 т жидких, замороженных и сухих яичепродуктов	7
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ		
106.	Методические рекомендации по мотивации персонала на предприятиях, перерабатывающих птицу (утв.	22