

Всероссийский научно-исследовательский институт  
птицеперерабатывающей промышленности  
(ВНИИПП)

## РАЗРАБОТКИ ИНСТИТУТА

*Стандарты организаций,  
технические условия на  
изделия из мяса птицы  
и иные продукты в комплекте с  
технологическими инструкциями  
по их производству*



**Разработки института. Стандарты организаций, технические условия на изделия из мяса птицы и иные продукты в комплекте с технологическими инструкциями по их производству. - Ржавки: 2016. – 8 с.**

Составители: Степанова Г.А., Афанасенко Р.М.

Компьютерная верстка: Мартынова Е.И.

Технические условия и стандарты организаций на изделия из мяса птицы и иные продукты разработаны научной лабораторией нормативно-технических разработок и экспертизы (заведующая лабораторией Степанова Г.А. тел. (495) 944-50-31 доб. 4-98, e-mail: standart@vniipp.ru).

Заказ технических условий и стандартов организаций, перечисленных в данном буклете можно оформить, направив во ВНИИПП бланк-заказ (образец на последней странице).

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

**Тел. (495) 944 69 36, 944 64 03, 944 50 31**

**Факс (495) 944 63 52, (495) 944 50 31**

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

**e-mail: standart@vniipp.ru).**

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

### **СТО 23476484-002-2010**

#### **Полуфабрикаты из мяса домашних перепелов. Технические условия**

Ассортимент: 5 наименований (тушка, полутушка, грудная часть, окорочок и филе).

### **СТО 23476484-003-2010**

#### **Рулеты из мяса птицы варено-копченые и запеченные. Технические условия**

Ассортимент: 2 наименования (натуральные и фаршированные).  
Сырье – куриное и индюшиное мясо.

### **СТО 23476484-007-2011**

#### **Полуфабрикаты из мяса кур и индеек. Котлеты и шницели. Технические условия**

Ассортимент: 6 наименований:  
натуральные: - **кусковые бескостные**: шницель «Столичный», шницель «ФРИ»;  
- **фаршированные**: котлеты по-киевски;  
- **рубленые**: формованные (котлеты пожарские и котлеты филейные) и фаршированные (котлеты пожарские).  
Сырье – мясо кур и индеек.

### **СТО 23476484-008-2011**

#### **Полуфабрикаты натуральные кусковые. Наборы из мяса птицы. Технические условия**

Ассортимент: 9 наименований. Наборы из: мяса кур, цыплят, цыплят-бройлеров, уток, утят, гусей, гусят, индеек, индюшат.

### **СТО 23476484-009-2012**

#### **Изделия кулинарные жареные из мяса кур. Технические условия**

Ассортимент: 9 наименований:  
- из отбивного мяса - котлеты по-киевски;  
- из частей тушек – крылышко целое, крылышко (плечевая часть), крылышко (локтевая часть с кистью);  
- из кускового мяса - шницель российский;  
- из рубленого мяса - шницель рубленый, зразы с сыром, зразы с грибами, котлеты российские.

## СТО 23476484-016-2013

### Полуфабрикаты мясные рубленые. Фарши. Технические условия

Ассортимент: 18 наименований:

**- фарш мясной:**

категории Б – «Болгарский», «Для люля – классик», «Для начинки», «Для бифштеков», «Для купат», «Украинский», «Для биточков», «Для шницелей», «Немецкий»;

категории Г – «Армянский»;

**- фарш мясосодержащий:**

категории В - «Для котлет», «Венгерский»;

**- фарш из мяса птицы:** «Куриный», «Куриный филейный», «Индюшинный», «Домашний из мяса птицы».

Сырье – говядина, свинина, мясо птицы.

## ТУ 9214-020-23476484-2015

### Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые в тестовой оболочке замороженные. Пельмени. Технические условия

Ассортимент: 3 наименования. Сырье – мясо кур, мясо индеек, мясо механической обвалки куриное и индюшиное.

## ТУ 9214-047-23476484-2009

### Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для жарки. Технические условия с изм. № 1

Сырье – тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров, уток, гусей, индеек, цесарок.

Ассортимент включает 27 наименований (тушка, полутушка, четвертина передняя, четвертина задняя, грудка, окорочок, бедро, голень, филе грудки, филе грудки малое, филе грудки большое, филе окорочка, крылышко (целое), крылышко (плечевая часть), крылышко (локтевая часть), шея, кожа, мясо для жаркого, мясо для шашлыка, мясо соломкой, мясо шницеля, грудка ломтиками, голень ломтиками, бедро ломтиками, гузка, тушка бескостная, окорочок бескостный).

## ТУ 9212-048-23476484-2004

### Субпродукты кроликов. Технические условия

Ассортимент: 4 наименования (легкие, печень, сердце, почки).

**ТУ9214-057-23476484-2009**

**Полуфабрикаты из мяса птицы. Рулеты. Технические условия**

Распространяются на натуральные и фаршированные рулеты, Фарши для рулетов: мясные, с крупами, фруктовые, грибные. Поставляют в реализацию целыми или в виде нарезки.

**ТУ 9214-060-23476484-2014**

**Полуфабрикаты из мяса кроликов. Технические условия**

Ассортимент: 23 наименования.

**Крупнокусковые** - (полутушка, передний, средний, задний отрубы, тушка кролика, мясо переднего и среднего отруба, рулет).

**Мелкокусковые:** окорочок, лопатка, кролик для тушения, мясо для шашлыка, шашлык, спинка, рагу, набор для бульона, филе окорочка, азу, гуляш, мясо для шашлыка, шашлык.

**Рубленые:** фарш, котлеты, купат.

**ТУ 9212-062-23476484-2004**

**Мясо домашних перепелов. Технические условия**

Распространяются на мясо домашних перепелов в виде потрошенных тушек.

**ТУ 9211-067-23476484-2002**

**Мясо страуса. Технические условия с изм. № 1**

Распространяются на мясо страуса африканского черного и страуса эму, предназначенное для реализации, а также для переработки в готовые блюда и другие пищевые продукты. Вырабатывают в виде туши, полутуши африканского черного страуса и туши, полутуши, передней, задней четвертины, голени и окорока страуса эму.

**ТУ 9213-086-23476484-2005**

**Продукты мясные сырокопченые. Технические условия**

Ассортимент: 11 наименований из мяса кур (тушка, полутушка, четвертина передняя, четвертина задняя, грудка, окорочок, бедро, голень, филе, крылышки);

1 наименование из говядины – вырезка.

**ТУ 9214-089-23476484-2006**

**Полуфабрикаты из мяса птицы. Тушки птицы фаршированные.  
Технические условия**

Ассортимент 15 наименований. Сырье: тушки кур ,индеек, гусей, уток фаршированные яблоками, черносливом, апельсинами, яблоками и черносливом, курагой и грецкими орехами, грибами и грецкими орехами.

**ТУ 9214-090-23476484-2014**

**Тушки птицы фаршированные запеченные. Технические условия**

Сырье – куры, индейки, гуси, утки.

Ассортимент: 15 наименований. Тушки птицы запеченные фаршированные: яблоками, черносливом, апельсинами, яблоками и черносливом, курагой и грецкими орехами, грибами и грецкими орехами.

**ТУ 9119-091-23476484-2007**

**Полуфабрикаты в тесте замороженные. Технические условия**

Сырье – мясо куриное, индюшиное, говядина, свинина, сыр, колбаса вареная (полукопченая).

Ассортимент: 5 наименований (беляши, чебуреки, хачапури, самса, пицца).

**ТУ 9119-092-23476484-07**

**Изделия готовые в тесте. Технические условия и технологической  
инструкцией**

Сырье – мясо куриное, индюшиное, говядина, свинина, сыр, колбаса вареная (полукопченая).

Ассортимент: 5 наименований ( беляши, чебуреки, хачапури, самса, пицца).

**ТУ 9215-093-23476484-2008**

**Жир африканского черного страуса пищевой. Технические условия  
с технологической инструкцией**

Ассортимент: жир-сырец и топленый жир. Предназначен для реализации и использования при приготовлении пищевых продуктов

**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

Платежные реквизиты

Ф.И.О. получателя

Контактный телефон: \_\_\_\_\_ .Факс: \_\_\_\_\_

Почтовый адрес:

Юридический адрес

E-mail:

Руководитель организации \_\_\_\_\_

М.П.

подпись

расшифровка подписи

**Разработки института. Стандарты организаций, технические условия на изделия из мяса птицы и иные продукты в комплекте с технологическими инструкциями по их производству. - Ржавки: 2016. – 8 с.**

141552, Московская область,

Солнечногорский район,

пос. Ржавки

Подп. в печать 28.12.15.

Формат 60x88/16

Печ. л. 0,5

Тираж 150 экз.

Заказ № 195

Отпечатано КМБ ВНИИПП