

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

РАЗРАБОТКИ ИНСТИТУТА

*Продукты из мяса птицы
функционального назначения*



Ржавки 2016

Разработки института. Продукты из мяса птицы функционального назначения. – Ржавки: 2016. – 16 с.

Ответственный за выпуск: Колокольникова Н.В.

Составитель: Шахназарова Л.В.

Компьютерная верстка: Мартынова Е.И.

Детские, диетические и лечебные продукты из мяса птицы разработаны лабораторией технологии детских и специальных продуктов (главный научный сотрудник лаборатории Стефанова И.Л., тел. (495) 944-53-30, e-mail: dp.vniipp@mail.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.

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

КОНСЕРВЫ КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА (ОСТ 10-066-94)

Специализированные консервы "Журавушка" и "Буратино" предназначены для лечебного и профилактического питания детей с 7-месячного возраста, проживающих на территориях с радиоактивным заражением.

Консервы изготавливают из мяса, субпродуктов цыплят и добавок растительного и животного происхождения. Имеют сбалансированный белковый, жировой и обогащенный минеральный состав.

Ингредиенты: мясо цыплят, цыплят-бройлеров кусковое с кожей, мясо цыплят, цыплят-бройлеров механической обвалки, печень и сердце цыплят, цыплят-бройлеров, жир куриный топленый, молоко коровье сухое цельное, желток яичный сухой, крупа манная, соль поваренная пищевая или лечебно-профилактическая, обогатитель минеральный из скорлупы куриных яиц, экстракт петрушки, укропа, вода питьевая.

Консервы фасуют в потребительскую тару: стеклянные банки типа IV-51-100, металлические банки 1, 3, 10.

Консервы хранят не более двух лет со дня выработки.

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА (ТУ 9216-302-23476484-99)

Стерилизованные консервы для лечебного питания детей вырабатываются из мяса и печени цыплят.

Ассортимент:

«Колобок», «Тотоша» – для профилактического и лечебного питания детей с 6 месяцев и старше с анемией, гипотрофией, различными формами мальабсорбции ;

«Пюре из мяса цыплят» – для лечебного питания детей с 6 месяцев и старше с анемией.

Ингредиенты: мясо цыплят механической обвалки, печень цыплят, цыплят-бройлеров, жир куриный топленый, молоко сухое обезжиренное, альбумин пищевой черный, пектин, соль поваренная, железо серноокисное, кислота аскорбиновая, экстракт петрушки, укропа.

Массовая доля железа в 100 г консервов «Колобок» – не менее 4,0 мг, «Тотоша» – не менее 6,0 мг, «Пюре из мяса цыплят» – не менее 22,0 мг.

Введение в рецептуру консервов аскорбиновой кислоты, пектина и других компонентов способствует не только обогащению их витаминами, пищевыми волокнами и железом, но и обеспечивает более высокое усвоение последнего.

Результаты клинической апробации консервов позволяют рассматривать их как продукты антианемического действия, причем наиболее эффективным в части положительного влияния на степень усвояемости железа организмом ребенка были консервы «Пюре из мяса цыплят».

Консервы фасуют в металлические банки № 1, 10 массой 100 г.

Срок годности консервов - не более 2-х лет со дня выработки.

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО И ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ЙОД-ДЕФИЦИТНЫМИ СОСТОЯНИЯМИ (ТУ 9216-308-23476484-00)

Специализированные консервы на основе мяса птицы, обладающие сбалансированным составом, содержащие физиологически обоснованные количества йода. В качестве источника соединений йода биологического происхождения использована морская капуста.

Консервы вырабатываются в следующем ассортименте: «Мясо цыплят с морской капустой», «Садко».

Ингредиенты: мясо цыплят механической обвалки, кабачки свежие, овсяные хлопья, молоко сухое или белок соевый, морская капуста сухая, лук репчатый свежий, соль.

Содержание йода в 100 г консервов:

«Мясо цыплят с морской капустой» – не менее 120 мкг,

«Садко» – не менее 50 мкг.

По результатам клинических испытаний консервы «Мясо цыплят с морской капустой» рекомендованы для лечебного питания детей с йод-дефицитными состояниями, а консервы «Садко» для профилактики дефицита йода у детей старше 1 года.

Срок годности консервов – не более 2 лет со дня выработки.

КОНСЕРВЫ НА ОСНОВЕ МЯСА ЦЫПЛЯТ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ (ТУ 9216-342-23476484-02)

Стерилизованные консервы на основе мяса цыплят с использованием массы минерально-белковой для питания здоровых детей первого года жизни, а также для лечебного питания детей, нуждающихся в дополнительных количествах кальция и белков соединительной ткани.

Обогащение балластными веществами и кальцием способствует выведению из организма токсичных веществ и профилактике заболеваний костномышечной и эндокринной систем, аллергии, новообразований, остеопороза у детей и подростков.

В зависимости от степени измельчения консервы классифицируются на гомогенизированные, пюреобразные, крупноизмельченные и вырабатываются в следующем ассортименте: «Светик», «Огонек».

Ингредиенты: мясо механической обвалки, говядина, масса минерально-белковая, масло растительное, молоко сухое, крупа манная или овся-

ные хлопья, яичная масса, витамины (тиамин, рибофлавин, кобаламин, ниацин), соль.

Консервы содержат в 100 г биологически активные нутриенты в следующем количестве:

- | | |
|---------------------------------|--------------------|
| - кальция | от 750 до 1350 мг; |
| - тиамина (В ₁) | не менее 0,17 мг; |
| - рибофлавина (В ₂) | не менее 0,2 мг; |
| - кобаламин (В ₁₂) | не менее 0,3 мкг; |
| - ниацина (РР) | не менее 1,9 мг. |

Консервы фасуют в металлические банки № 1, 10 массой 100 г, а по согласованию с потребителем для организованного питания в детских коллективах - в банки № 3 массой 250 г.

Срок годности консервов - не более двух лет со дня выработки.

КОНСЕРВЫ НА ОСНОВЕ МЯСА ЦЫПЛЯТ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ (ТУ 9216-341-23476484-02)

Стерилизованные консервы на основе мяса цыплят с добавлением топинамбура (источника инулина) и других овощных компонентов для диетического питания взрослых, а также детей с 3-х летнего возраста с сахарным диабетом.

Консервы вырабатываются в следующем ассортименте: «Левушка, «Диабел».

Ингредиенты: мясо цыплят механической обвалки, топинамбур, кабачки (капуста), молоко сухое, крупа гречневая или овсяные хлопья, каротин, соль, специи.

Консервы имеют сбалансированное содержание белка и жира и обогащенный минеральный и витаминный состав.

Использование в составе рецептур топинамбура обогащает продукты пищевыми волокнами, способствующие профилактике ожирения, сахарного диабета, гастроэнтерологических заболеваний.

Консервы фасуют в металлические банки № 1, 10 массой 100 г, а по согласованию с потребителем для организованного питания в детских коллективах – в банки № 3 массой 250 г.

Срок годности консервов – не более двух лет со дня выработки.

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ЖЕНЩИН В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ. ГОСТ Р 55797-2013

Стерилизованные консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу женщинами в период беременности и приготовления различных блюд и закусок.

Выпускают следующих наименований:

Мясные консервы из мяса птицы и кроликов: «Стефаша»; «Любелла»; «Мясо птицы»; «Мясо цыплят с печенью»; «Мясо цыплят с кроликом»; «Мясо индейки»; «Мясо индейки с цыпленком»; «Мясо индейки с языком»; «Мясо индейки с кроликом»; «Мясо перепелов с языком»; «Мясо кролика»; «Мясо птицы в соусе»; «Мясо перепелов в сметанном соусе»; «Печень куриная в соусе»; «Мясо кролика в молочном соусе».

Паштетные: «Паштет из мяса птицы с грибами»; «Паштет из мяса цыплят с сердцем»; «Паштет печеночный»; «Паштет из мяса индейки с сердцем»; «Паштет из мяса перепелов с яйцом».

Фаршковые: «Фарш куриный»; «Фарш перепелиный»; «Фарш из мяса индейки»; «Фарш из мяса кролика»; «Фарш «Мясное ассорти».

Мясорастительные консервы на основе мяса птицы и кроликов: «Мясо птицы с овощами»; «Мясо цыплят с морской капустой и крупой»; «Мясо индейки с тыквой»; «Мясо перепелов с овощами»; «Мясо кролика с цветной капустой»; «Мясо птицы с крупой»; «Мясо кролика с рисом»; «Голубцы из мяса птицы ленивые».

Ингредиенты: мясо птицы, мясо кролика, говядина, свинина, субпродукты мясные, яйца, молоко, сливки, масло сливочное, масло растительное, крупы, мука, овощи, витамины (фолиевая кислота, тиамин, рибофлавин, кобаламин, ниацин, β-каротин), соль.

Срок годности консервов – 24 мес со дня выработки.

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ЖЕНЩИН В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ (ТУ 9216-348-23476484-02)

Отечественные консервы из мяса птицы, обогащенные витаминно-минеральными ингредиентами естественного происхождения, обладают высокой биологической ценностью, содержат необходимые вещества для оптимального течения беременности и развития плода, что способствует сохранению здоровья ребенка в первые месяцы жизни.

Ассортимент: «Стефаша», «Любелла».

Ингредиенты: мясо птицы, овощи, крупы, минеральный обогатитель из скорлупы куриного яйца, альбумин светлый или темный, морская капуста, фолиевая кислота, веторон, пряности, специи.

Разработанные рецептуры имеют оптимальное для усвоения организмом соотношение белка и жира. Качественный состав белков включает все незаменимые аминокислоты, жирнокислотный состав липидов содержит до 29% жизненно важных полиненасыщенных жирных кислот.

Содержат в 100 г : фолиевой кислоты 0,2-0,4 мг; йода – 50-60 мкг; железа 4,0-10,0 мг, что позволяет удовлетворить суточную потребность организма беременной женщины в железе на 50-70 %, йоде – 25-30 % и повысить содержание фолиевой кислоты до уровня физиологической нормы.

На основе клинических исследований консервы рекомендованы для коррекции питания женщины как в состоянии физиологической беремен-

ности, так и на фоне её осложнений (железодefицитная анемия, ранний гестоз).

Регулярное употребление консервов позволит обеспечить увеличенные потребности женщины в состоянии беременности в фолиевой кислоте, витаминах группы Е, В и β-каротине, необходимых для усиления иммунитета и антиоксидантной защиты организма.

Консервы фасуют в металлические банки № 3, 8.

Срок годности консервов – не более двух лет со дня выработки.

КОНСЕРВЫ ФАРШЕВЫЕ ИЗ МЯСА ДЛЯ ПИТАНИЯ ЖЕНЩИН В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ (ТУ 9216-351-23476484-02)

Стерилизованные консервы предназначены для питания женщин в период беременности.

Выпускают в следующем ассортименте:

«Фарш куриный»,

«Фарш мясорастительный»,

«Фарш с крупой».

Ингредиенты: мясо птицы, жир куриный топленый, овощи, крупы, минеральный обогатитель из скорлупы куриного яйца, альбумин светлый или темный, морская капуста, витамины (фолиевая кислота, тиамин, рибофлавин, кобаламин, ниацин, β-каротин), пряности, специи.

Разработанные рецептуры имеют оптимальное для усвоения организмом содержание белка и жира.

В 100 г консервов содержатся нутриенты, необходимые для удовлетворения суточной потребности в питании женщин в состоянии беременности в количестве:

- кальций	200-300 мг;
- железо	4,0-10,0 мг;
- йод	50-60 мкг;
- тиамин (В ₁)	0,4-0,5 мг;
- рибофлавин (В ₂)	0,8-0,9 мг;
- кобаламин (В ₁₂)	0,8-1,0 мкг;
- ниацин (РР)	6,0-7,0 мг;
- фолиевая кислота (В _с)	0,2-0,3 мг;
- β-каротин	2,5-3,0 мг.

Использование в питании беременных женщин данных продуктов с последующим периодическим повторением курса приема дает возможность оптимизировать рацион питания, тем самым повысить в организме женщин содержание некоторых микроэлементов, витаминов, гормонов до параметров физиологической нормы.

Консервы фасуют в банки металлические № 1, 3, 10, стеклянные № IV-51-100, I-58-100, I-58-250 массой 100, 250 г. Допускается по согласованию с потребителем фасовка консервов в банки № 8 массой 325 г и № 9 массой 350 г.

Срок годности консервов при температуре от 0 до 25 °С – не более двух лет со дня выработки.

ПАШТЕТЫ НА ОСНОВЕ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ЖЕНЩИН В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ (ТУ 9216-350-23476484-02)

Стерилизованные и пастеризованные продукты предназначены для питания женщин в период беременности.

Выпускают следующих наименований:

- «Паштет с грибами»,
- «Паштет с сердцем»,
- «Паштет куриный»,
- «Паштет с овощами»,
- «Паштет печеночный».

Ингредиенты: мясо и субпродукты птицы, жир куриный топленый, грибы, овощи, крупы, молоко сухое, минеральный обогатитель из скорлупы куриного яйца, альбумин светлый или темный, морская капуста, витамины (фолиевая кислота, тиамин, рибофлавин, кобаламин, ниацин, β-каротин), пряности, специи.

Паштеты имеют оптимальное для усвоения организмом соотношение полноценного белка и жира с высоким уровнем полиненасыщенных жирных кислот.

Использование натуральных источников минеральных элементов и витаминов обеспечивает повышенное содержание в 100 г консервов следующих нутриентов:

- | | |
|--------------------------------------|--------------|
| - кальций | 200-300 мг; |
| - тиамин (В ₁) | 0,4-0,5 мг; |
| - рибофлавин (В ₂) | 0,8-0,9 мг; |
| - кобаламин (В ₁₂) | 0,3-0,8 мкг; |
| - ниацин (РР) | 6,0-7,0 мг; |
| - фолиевая кислота (В _с) | 0,2-0,3 мг; |
| - β-каротин | 2,5-3,0 мг. |

Паштеты соответствуют медико-биологическим требованиям к продуктам для питания женщин в состоянии беременности.

Использование данных продуктов в питании беременных позволяет корректировать состав их рационов в соответствии с физиологической нормой.

Паштеты фасуют в банки металлические № 1, 3, 10, стеклянные № IV-51-100, I-58-100, I-58-250 массой 100, 250 г. Допускается по согласованию с потребителем фасовка в банки № 8 массой 325 г и № 9 массой 350 г.

Срок годности паштетов стерилизованных при температуре от 0 до 25° С – не более двух лет; пастеризованных при температуре от 2 до 6° С – не более трех месяцев со дня выработки.

ПОЛУФАБРИКАТЫ

ПОЛУФАБРИКАТЫ КУРИНЫЕ «ЛЮБЕЛЛА» (ТУ 9214-357-23476484-04)

Полуфабрикаты выпускают охлажденными и/или замороженными в следующем ассортименте:

- натуральные:
 - «Филе цыпленка в панировке»,
 - «Филе цыпленка в кляре»,
 - «Окорочок фаршированный»,
 - «Рулет из мяса цыплят».
- рубленые:
 - «Зразы»,
 - «Котлеты»,
 - «Фрикадельки»,
 - «Шницель».

Ингредиенты: для натуральных полуфабрикатов – мясо птицы, шампиньоны, крупа рисовая, сыр, масло растительное, морковь, альбумин пищевой, морская капуста, обогатитель минеральный из скорлупы куриного яйца, фолиевая к-та, соль, пряности и специи; для рубленых полуфабрикатов – мясо птицы, хлеб пшеничный, масса минерально-белковая, шампиньоны, крупа рисовая, яичная масса, молоко сухое, морковь, лук, масло растительное, альбумин пищевой, капуста морская, минеральный обогатитель из скорлупы куриного яйца, фолиевая кислота, соль, пряности и специи.

Содержат белок на уровне 12-15 %, жир не более 15 %, кальций, железо, йод – от 30 до 50 % суточной потребности. Введение витаминов позволило увеличить в продуктах содержание фолиевой кислоты до 0,25-0,35 мг на 100 г и других витаминов до уровня физиологической нормы.

Срок годности замороженных полуфабрикатов при температуре не выше минус 18 °С не более трех месяцев, охлажденных полуфабрикатов при температуре от 0 °С до 4 °С – не более 48 ч с момента изготовления.

По результатам апробации полуфабрикаты рекомендованы для питания женщин в период беременности, а также людей, нуждающихся в дополнительных количествах кальция, железа, йода с профилактической целью по 3-4 раза в неделю в течение месяца.

Перед употреблением запечь в жарочном шкафу при 220-250° С от 50 до 60 мин, дополнить гарниром и соусом.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (ТУ 9214-369-23476484-04)

Предназначены для удовлетворения потребности организма человека в железе, кальции, йоде и витаминах, для употребления в пищу после до-

ведения до полной кулинарной готовности.

Выпускаются в охлажденном или замороженном виде в следующем ассортименте:

- «Окорочок цыпленка с грибами и сыром»,
- «Окорочок цыпленка с сердцем и рисовой крупой»;
- «Котлеты из мяса птицы с яйцом»,
- «Котлеты из мяса птицы»,
- «Котлеты из мяса птицы с печенью».

Ингредиенты: мясо и субпродукты птицы, жир куриный топленый, масса минерально-белковая, яичная масса, молоко, крупа рисовая, грибы, сыр, лук, орехи, чеснок, хлеб пшеничный, альбумин пищевой, капуста морская, витамины группы В, РР, β-каротин, фолиевая кислота, соль, пряности и специи.

В 100 г полуфабрикатов содержатся необходимые в питании микро-нутриенты в следующем количестве:

- кальций	93-112 мг;
- железо	1,8-8,5 мг;
- йод	30-50 мкг;
- тиамин (В ₁)	0,4-0,5 мг;
- рибофлавин (В ₂)	0,2-1,1 мг;
- кобаламин (В ₁₂)	0,3-0,8 мкг;
- ниацин (РР)	5,5-6,0 мг;
- фолиевая кислота (В _с)	0,2-0,3 мг;
- β-каротин	2,5-3,0 мг.

Масса одного полуфабриката - 50; 75; 100 г.

Полуфабрикаты фасуют в потребительскую тару: пакеты или лотки из полимерных материалов массой не более 1000 г с последующей упаковкой в полимерную пленку или картонную коробку.

Срок годности при относительной влажности воздуха от 85 % до 95% -мороженных – при температуре не выше минус 12 °С – не более одного мес; при температуре не выше минус 18 °С – не более трех мес со дня выработки;

-охлажденных – при температуре от 2 °С до 6 °С: натуральных – не более 48 ч, рубленых – не более 18 ч с момента изготовления.

ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БЕЛОГО МЯСА ПТИЦЫ ВАКУУМ-СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ – ФРИКАДЕЛЬКИ «ПОЛЕВЫЕ» (СТО 23476484-011-2012)

Предназначены для питания спасателей МЧС, лиц, испытывающих большие физические и эмоциональные нагрузки.

Ассортимент: фрикадельки «Полевые».

ИНДИГРИЕНТЫ: мясо птицы, молоко, жир куриный, хлеб, перец, чеснок, соль, мускатный орех, ферментный препарат.

Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов, упакованных с при-

менением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 2-х лет; упакованных в пакеты – не более одного года.

ПОЛУФАБРИКАТЫ НА ОСНОВЕ МЯСА КРОЛИКОВ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ (СТО 23476484-10-2012)

Предназначенные для реализации в торговле и системе общественного питания.

Ассортимент: Полуфабрикаты мясокостные: тушка кролика первой или второй категории упитанности; тушка кролика-бройлера первой категории упитанности; полутушка; спинка; отруб (передний, задний); окорочок; лопатка; рагу; набор для бульона; Полуфабрикаты бескостные крупнокусковые: филе; мясо для тушения; кусковое мясо; Полуфабрикаты порционные: антрекот; шницель; Полуфабрикаты мелкокусковые: шашлык; гуляш; азу; поджарка; Полуфабрикаты субпродуктовые: печень, сердце, легкое, почки; Полуфабрикаты рубленые, в т.ч. формованные в панировке или без нее: котлеты из мяса кролика, котлеты пожарские; биточки с рисом, биточки русские; фрикадельки из мяса кролика, фрикадельки нежные; крокеты волжские, крокеты дорожные; тефтели ароматные, тефтели из кролика; зразы из кролика с сыром (маслинами, зеленью, грибами); голубцы ленивые; фарш из мяса кролика; Полуфабрикаты в оболочке категории: купаты для пикника, купаты любительские; колбаски для жарки, колбаски кроличьи; рулет угличский, рулет из кролика с грибами; Полуфабрикаты в тесте: пельмени из мяса кролика, пельмени аппетитные.

ИНДИГРИЕНТЫ: мясо птицы, кролик, говядина, свинина, жир куриный, шпик свиной, молоко, яйца, сыр, масло подсолнечное, мука, крупы, крахмал, хлеб, сухари панировочные, лук, чеснок, картофель, капуста, грибы, томаты, зелень, перец, соль.

Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов: натуральных – не более 48 ч, рубленых – не более 24 ч с момента выработки; упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 5 сут; замороженных полуфабрикатов – при температуре не выше минус 12 °С – не более трех месяцев; при температуре не выше минус 18 °С – не более шести месяцев со дня выработки.

КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (ТУ 9214-368-23476484-06)

Предназначены для питания женщин в период беременности, а также людей с повышенной потребностью в микронутриентах, готовые к употреблению.

Кулинарные изделия выпускаются охлажденными или замороженными в следующем ассортименте:

«Мясо птицы с грибами»;

«Жаркое из мяса птицы»;

«Субпродукты птицы в соусе».

Ингредиенты: мясо и субпродукты птицы, овощи, грибы, сметана, томат-паста, мука пшеничная, масса минерально-белковая, альбумин пищевой, капуста морская, авимин, минеральный обогатитель из скорлупы куриного яйца, фолиевая кислота, соль, пряности и специи.

Разработанные рецептуры имеют оптимальное для усвоения организмом соотношение белка и жира, высокое содержание минеральных элементов (железа, калия, кальция и др.), причем соотношение отдельных элементов (кальция и фосфора) близко к оптимальной формуле сбалансированного питания, содержание йода и железа полностью соответствует нормируемым значениям.

Содержат в 100 г: йода – не менее 50 мкг, железа – не менее 4,0 мг, кальция – от 150 до 250 мг, фолиевой кислоты – от 0,2 до 0,4 мг.

Кулинарные изделия упаковывают в искусственные оболочки диаметром 90-140 мм, пакеты из полимерных материалов шириной 150-180 мм массой от 100 до 1000 г.

Срок годности кулинарных изделий в полиамидных оболочках «Амитан», «Амифлекс» и пакетах из полимерных материалов в охлажденном виде при температуре от 0° С до 6°С и относительной влажности воздуха от 75 % до 80 % – не более 10 суток; замороженном при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности от 85 % до 95 % – не более двух мес. с момента окончания технологического процесса.

КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ (ТУ 9214-370-23476484-05)

Предназначены для удовлетворения потребности людей в железе, кальции, йоде, витаминах группы В, готовые к употреблению.

Выпускаются охлажденными и замороженными в следующем ассортименте:

«Мясо птицы обеденное»,

«Мясо птицы с овощами»,

«Печень в молочном соусе».

Ингредиенты: мясо и субпродукты птицы, овощи, грибы, молоко, томат-паста, мука пшеничная, альбумин пищевой, капуста морская, авимин, минеральный обогатитель из скорлупы куриного яйца, соль, пряности и специи.

Содержат в 100 г : йода – не менее 30 мкг, железа – не менее 3,0 мг, кальция – от 150 до 250 мг.

Кулинарные изделия упаковывают в искусственные оболочки диаметром 90-140 мм, пакеты из полимерных материалов шириной 150-180 мм массой от 100 до 1000 г.

Срок годности кулинарных изделий в полиамидных оболочках «Амитан», «Амифлекс» и пакетах из полимерных материалов в охлажденном виде при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 80 % – не более 10 суток, в замороженном виде при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности от 85 % до 95 % – не более двух мес с момента окончания технологического процесса.

КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ НА ОСНОВЕ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ (ТУ 9214-376-23476484-10)

Предназначены для питания детей дошкольного и школьного возраста, а также людей с повышенной потребностью в микронутриентах, готовые к употреблению.

Выпускаются в следующем ассортименте:

- «Мясо птицы тушеное»,
- «Мясо цыплят с рисом»,
- «Мясо птицы в соусе»,
- «Печень в молочном соусе»,
- «Мясо-овощное рагу»,
- «Ассорти мясное в соусе».

Ингредиенты: мясо и субпродукты птицы, мука пшеничная, молоко, минеральный обогатитель, масло растительное, морковь, лук, капуста морская, кабачки, соль, пряности и специи.

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий с момента окончания технологического процесса:

при температуре от 0° С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 80 %:

- в пакетах из полимерных материалов не более 3-х мес;
- полиамидных оболочках «Амитан», «Амифлекс» – не более 10 суток;
- при температуре не выше минус 18° С и относительной влажности от 85 % до 95 % – не более трех мес.

Содержание

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ	3
КОНСЕРВЫ	3
КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА (ОСТ 10-066-94).....	3
КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА (ТУ 9216-302-23476484-99)	3
КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО И ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С ЙОД-ДЕФИЦИТНЫМИ СОСТОЯНИЯМИ (ТУ 9216-308-23476484-00)	4
КОНСЕРВЫ НА ОСНОВЕ МЯСА ЦЫПЛЯТ ДЛЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ (ТУ 9216-342-23476484-02).....	4
КОНСЕРВЫ НА ОСНОВЕ МЯСА ЦЫПЛЯТ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ (ТУ 9216-341-23476484-02)	5
КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ЖЕНЩИН В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ. ГОСТ Р 55797-2013	5
КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ЖЕНЩИН В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ (ТУ 9216-348-23476484-02)	6
КОНСЕРВЫ ФАРШЕВЫЕ ИЗ МЯСА ДЛЯ ПИТАНИЯ ЖЕНЩИН В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ (ТУ 9216-351-23476484-02)	7
ПАШТЕТЫ НА ОСНОВЕ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ЖЕНЩИН В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ (ТУ 9216-350- 23476484-02).....	8
ПОЛУФАБРИКАТЫ.....	9
ПОЛУФАБРИКАТЫ КУРИНЫЕ «ЛЮБЕЛЛА» (ТУ 9214-357- 23476484-04).....	9
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (ТУ 9214-369-23476484-04).....	9
ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БЕЛОГО МЯСА ПТИЦЫ ВАКУУМ-СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ – ФРИКАДЕЛЬКИ «ПОЛЕВЫЕ» (СТО 23476484-011-2012)	10

ПОЛУФАБРИКАТЫ НА ОСНОВЕ МЯСА КРОЛИКОВ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ (СТО 23476484-10-2012).....	11
КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	11
КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (ТУ 9214-368- 23476484-06).....	11
КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ (ТУ 9214-370-23476484-05)	12
КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ НА ОСНОВЕ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ (ТУ 9214-376-23476484-10)	13

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. Продукты из мяса птицы функционального назначения.- Ржавки: 2016. – 16 с.

141552, Московская область,

Солнечногорский район,

пос. Ржавки

Подп. в печать 28.12.15

Формат 60x88/16

Печ. л. 1,0

Тираж 150 экз.

Заказ № 189

Отпечатано КМБ ВНИИПП