

Всероссийский научно-исследовательский институт
птицеперерабатывающей промышленности
(ВНИИПП)

РАЗРАБОТКИ ИНСТИТУТА

*Нормативные документы
на полуфабрикаты и консервы
из мяса птицы*



Ржавки 2016

Разработки института. Нормативные документы на полуфабрикаты и консервы из мяса птицы. - Ржавки.: 2016. - 12 с.

Составитель: Гоноцкая В.А.

Компьютерная верстка: Мартынова Е.И.

Нормативные документы, на продукцию глубокой переработки мяса птицы, предлагаемых к внедрению на предприятиях разработаны лабораторией полуфабрикатов и консервов из мяса птицы (зав. лабораторией Гоноцкий В.А., тел. (495) 944-50-48, e-mail: vniipp-tehn@mail.ru).

Заказ технической документации на продукты, перечисленные 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 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.

П Е Р Е Ч Е Н Ь

Нормативных документов на продукцию глубокой переработки мяса птицы, предлагаемых к внедрению на предприятиях

Приведенная ниже документация разработана на основании глубоких научных исследований, которая в течение сорока лет постоянно уточняется и корректируется в связи с изменением ряда нормативных актов, совершенствованием технологии, а также предложениями производителей. Наша документация учитывает все актуальные проблемы переработки мяса птицы, обеспечивает рациональное и комплексное использование сырья. Обоснованные технологические параметры позволили установить пролонгированные сроки годности полуфабрикатов и готовых продуктов и обеспечить их высокое качество и безопасность.

ПОЛУФАБРИКАТЫ

1. Мясо птицы кусковое бескостное. ТУ 9214-183-23476484-10 (куриное, утиное, индюшиное, гусиное). Комплект: технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ), нормы.

2. Мясо птицы механической обвалки. ТУ 9211-198-23476484-10 (куриное, утиное, гусиное, индюшиное, перепелиное). Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

3. Кожа птицы. ТУ 9211-153-23476484-09 (куриная, утиная, гусиная, индюшиная) в измельченном и не измельченном виде. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

4. Блоки из мяса птицы механической обвалки замороженные. ТУ 9210-171-23476484-09. (виды блоков: куриные, утиные, гусиные, индюшиные, перепелиные). Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

5. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленные. Фарш куриный. ТУ 9214-229-23476484-10. Ассортимент включает 15 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 вырабатывать фарш со специями или без специй. Предусмотрены продленные сроки годности фарша. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

6. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые. Фарш индюшинный. ТУ 9214-175-23476484-11. Ассортимент включает 12 наименований. Основной компонент - индюшиное мясо механической или ручной обвалки, предусмотрены варианты рецептов с добавлением других видов мяса. Допускается замена мяса белком растительного или животного происхождения. Допускается использование пищевых добавок. Допускается выработывать фарш со специями или без специй. Предусмотрены продленные сроки годности фарша. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

7. Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров натуральные. ТУ 9214-212-23476484-10 Ассортимент включает 58 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.

8. Полуфабрикаты из мяса цыплят, цыплят-бройлеров и куриного мяса. ТУ 9214-211-23476484-10. Ассортимент полуфабрикатов состоит из 41 наименования. 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.

9. Полуфабрикаты из мяса кур ТУ 9214-196-23476484-10. Применены универсальные схемы разделки тушек кур. В ассортименте полуфабрикаты: натуральные, соленые, 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.

10. Полуфабрикаты из мяса индеек натуральные. ТУ 9214-168-23476484-08. 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.

11. Полуфабрикаты рубленые и натуральные панированные из мяса индеек. ТУ 9214-169-23476484-08. 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.

12. Полуфабрикаты мясные рубленые. ТУ 9214-190-23476484-09. 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.

13. Пельмени российские замороженные ТУ 9214-155-23476484-08. 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.

14. Полуфабрикаты из мяса птицы. Цыплята любительские, цыплята табака. ТУ 9214-237-23476484-11. Используются тушки цыплят, цыплят-бройлеров, тушки цыплят-бройлеров - корнишоны. Предусмотрены продленные сроки годности полуфабрикатов. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

15. Мясо птицы фасованное. ТУ 9211-252-23476484-06. Выпускают в ассортименте: тушки, в том числе корнишоны, полутушки, четвертины всех видов птицы. Предусмотрена традиционная технология выработки фасованного мяса и технология производства фасованного мяса, подготовленного к кулинарной обработке (несколько видов посола с разным выходом продукта), что позволило расширить ассортимент и снизить расход сырья на 1 т фасованного мяса. Предусмотрены продленные сроки годности фасованного мяса птицы. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

16. Полуфабрикаты из субпродуктов птицы (наборы). ТУ 9214-201-23476484-09. Ассортимент полуфабрикатов включает 11 наименований. Составляющие компоненты: желудки, сердца, печень, шеи, крылья, головы, ноги, в сочетании или отдельно. Предусмотрена различная упаковка - лотки, полимерные пакеты, салфетки, колбасная оболочка. Предусмотре-

ны продленные сроки годности полуфабрикатов. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

17. Полуфабрикаты из мяса птицы. Купаты. ТУ 9214-179-23476484-09. 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.

18. Полуфабрикаты рубленые. Котлеты из куриного и индюшиного мяса. ТУ 9214-250-23476484-07. Ассортимент включает 12 наименований. В составе: кусковое бескостное (куриное или индюшиное) мясо в охлажденном или замороженном состоянии, пищевые добавки, растительные ингредиенты, а также антиоксиданты. Что позволило обосновать более длительные сроки годности полуфабрикатов в процессе хранения при $(0\pm 2)^\circ\text{C}$ и минус $(2,5\pm 0,5)^\circ\text{C}$, а также при минус 18°C . Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

19. Полуфабрикаты рубленые. Фарш из мяса кур. ТУ 9214-255-23476484-2012. Ассортимент включает 5 наименований. Фарш обогащен витаминами А, Е, С, омега-3 жирными кислотами. Качество липидов стабилизировано за счет использования антиоксидантов. Микробиологическая безопасность обеспечена за счет включения в фарш бактериостатиков, а также хранения при низкой положительной температуре $(0\pm 2)^\circ\text{C}$ и в подмороженном состоянии при температуре минус $(2,5\pm 0,5)^\circ\text{C}$. Комплект ТУ, ТИ, нормы.

20. Полуфабрикаты для домашних животных ТУ 9214-254-23476484-2011. Ассортимент: 5 наименований. Используются тушки суточных цыплят, части тушек, субпродукты, малоценное сырье. Реализуется в замороженном виде. Комплект ТУ, ТИ, нормы.

21. Части тушек цыплят-бройлеров. Ассортимент-23 наименования. Производство этой продукции позволяет относить ее к сельскохозяйственной продукции и, таким образом, не платить столь высокий НДС. Предусмотрены пролонгированные сроки годности. Комплект ТУ, ТИ, нормы.

22. Технологическая инструкция к ГОСТ 31490-2012 Мясо птицы механической обвалки. Комплект ТИ, нормы.

23. Полуфабрикаты мясные фаршевые и мелкокусковые. ТУ 9214-243-23476484-2009. Ассортимент 16 наименований. Сырье: мясо птицы кусковое, бескостное, мясо птицы механической обвалки, говядина, свинина, баранины, шпик и др. Комплект ТУ, ТИ, нормы.

ПРОДУКТЫ ИЗ ЯИЦ

1. Яйца куриные пищевые «Здоровье». ТУ 9841-173-23476484-08. Яйца куриные всех категорий, в том числе мелкие, обогащенные селеном (яйца «Здоровье»), каратиноидами. Срок хранения яиц согласно ГОСТ 31654-2012.

2. Яйца перепелиные маринованные. ТУ 9846-161-23476484-09. Ассортимент включает 4 наименования. Установлен продленный срок годности. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

КУЛИНАРНЫЕ И КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

1. Копчености и запеченные изделия из мяса цыплят любительские. ТУ 9213-206-23476484-10. Ассортимент включает 29 наименований: тушки, окорочка, крылья, сердца, шеи, шашлык и др. Предусмотрены разные виды посола, продленные сроки годности продукции. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

2. Тушки перепелов копченые. ТУ 9213-200-23476484-10. Два наименования. Предусмотрено несколько видов посола, продленные сроки годности продукции. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

3. Изделия варено-копченые индюшиные. ТУ 9213-170-23476484-08. Ассортимент включает 14 наименований - полутушка, филе, окорочок, рулеты и др. Предусмотрены различные виды посола, продленные сроки годности. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

4. Изделия жареные. ТУ 9214-218-23476484-05. 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.

5. Рулеты из мяса птицы. ТУ 9213-203-23476484-10. 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.

6. Паштет кулинарный. ТУ 9213-192-23476484-09. Ассортимент включает 6 наименований (паштеты, рулет, торт печеночный). В составе: мясо (механической и ручной обвалки), субпродукты птицы, раститель-

ные компоненты. Допускается замена субпродуктов птицы на субпродукты свинины, говядины, на белок растительного или животного происхождения. Предусмотрена различная упаковка - колбасная оболочка, фольга, полимерные стаканчики, формочки и др. Предусмотрены продленные сроки годности. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

7. Изделия колбасные из мяса и субпродуктов птицы. Студень, зельц и мужжи. ТУ 9213-253-23476484-11. 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.

8. Колбасы полукопченые птичьи. ТУ 9213-181-23476484-09. Ассортимент включает 22 наименования. Используют: мясо птицы ручной, механической обвалки и другие виды мяса. Предусмотрены продленные сроки годности. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

9. Вареные колбасные изделия. ТУ 9213-185-23476484-09. Ассортимент включает 14 наименований колбас. Используют мясо механической и ручной обвалки и другие виды мяса. Допускается применение белка растительного и животного происхождения, пищевые добавки. Предусмотрены продленные сроки годности в зависимости от применяемой оболочки: в охлажденном и в замороженном виде. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

10. Изделия колбасные вареные. Колбасы ветчинные из мяса птицы. ТУ 9213-184-23476484-10. Ассортимент включает 11 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.

11. Изделия колбасные вареные из мяса индейки. ТУ 9213-205-23476484-09. Ассортимент включает 8 наименований. Ветчины, рулеты, колбаски, колбасы с использованием индюшиного кускового мяса и механической обвалки. Предусмотрены продленные сроки годности. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

12. Изделия колбасные вареные. Колбаски куриные (шпикачки). ТУ 9213-189-23476484-09. В ассортимент входит 8 наименований изделий, в т.ч. шпикачки. Используется кусковое куриное мясо, мясо птицы механической, ручной обвалки, яичная масса. Предусмотрены продленные сроки годности. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

13. Продукты сыровяленые из мяса куриного. ТУ 9213-249-23476484- 07. Колбасы, балыки – ассортимент включает 11 наименований. Предусмотрены продленные сроки годности. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

14. Продукты сыровяленые из мяса индейки. ТУ 9213-248-23476484-07. Колбасы, балыки - ассортимент включает 11 наименований. Предусмотрены продленные сроки годности. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

КОНСЕРВЫ

1. Технология производства консервов в собственном соку из мяса кур, цыплят, цыплят-бройлеров, уток и утят, гусей, индейки. Комплект: ГОСТ, ТИ, нормы.

2. Технология производства консервов мясо птицы в желе. 2 наименования. Комплект: ГОСТ, ТИ, нормы.

3. Консервы мясные. Мясо птицы ветчинное. ТУ 9216-180-23476484-09. Ассортимент включает 9 наименований. Используется кусковое куриное или индюшиное мясо (белое, красное отдельно или вместе), мясо птицы механической обвалки, белки растительного и животного происхождения. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

4. Консервы мясные из индейки. ТУ 9216-188-23476484-09. Ассортимент включает 3 наименования. В составе: мясо механической обвалки (фарш), кусковое мясо (кусочками). Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

5. Консервы мясные из перепелов. ТУ 9216-177-23476484-08. Ассортимент включает 32 наименования. Используются тушки перепелов, кусковое бескостное мясо перепелов, мясо механической обвалки перепелиное, овощи, крупы, соуса. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

6. Консервы мясорастительные. Цыпленок и курица с рисом. Цыпленок и курица с гречкой. Цыпленок и курица с перловкой. ТУ 9217-186-23476484-09. 18 наименований. Используется мясо цыплят и кур на костях, крупы и овощи. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

7. Консервы мясные. Мясо куриное с рисом. Мясо куриное с гречкой. Мясо куриное с перловкой. ТУ 9217-244-23476484-12. Ассортимент состоит из 3 наименований. Используется бескостное куриное мясо, крупы. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

8. Консервы мясные. Консервы фаршевые из мяса птицы. ТУ 9216-176-23476484-08. Ассортимент состоит из 3 наименований. С использованием куриного и утиного мяса механической обвалки и других видов мя-

са, растительного или животного белка. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

9. Консервы птичьи. Субпродукты в собственном соку. Субпродукты с перловой крупой. Субпродукты с овощами. ТУ 9216-191-23476484-99. В ассортименте 8 наименований. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

10. Консервы птичьи. Паштеты из субпродуктов птицы. ТУ 9216-202-23476484-12. В ассортименте 6 наименований. В составе: субпродукты птицы, мясо птицы механической и ручной обвалки. Возможно, дополнительное введение в паштеты селена. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

11. Консервы. Паштеты птичьи. ТУ 9216-156-23476484-12. Ассортимент состоит из 5 наименований. Паштеты с использованием куриного и утиного мяса механической обвалки, субпродуктов птицы, возможно дополнительное введение селена в паштеты. Допускается применение растительного белка. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

12. Консервы. Печень птицы ТУ 9216-187-23476484-09. Ассортимент состоит из 6 наименований. Печень птицы натуральная и в соусах. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

13. Консервы птичьи для домашних животных. ТУ 9217-165-23476484-11. В ассортименте предусмотрено 5 наименований. В составе: малоценные продукты убоя птицы, мясо и костный остаток, полученные в процессе механической обвалки птицы, растительные и другие компоненты. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.

14. Консервы мясорастительные «Мясо куриное с рисом», «Мясо куриное с гречкой», «Мясо куриное с перловкой» ТУ 9217-256-23476484-2012. Ассортимент -3 наименования. Используется мясо птицы на костях, крупы. Комплект ТУ, ТИ, нормы.

При заказе нормативно-технической документации необходимо указать групповую принадлежность и номер данной документации в перечне. Цены договорные.

Лаборатория также разрабатывает технические условия по заказу производителя; присваивает ассортиментные номера консервов; осуществляет сопровождение разработанных технических документов в период их использования, решает возникающие вопросы, оказывает консультативную помощь.

Предлагаем Вам книги, содержание которых позволит специалистам существенно расширить круг знаний и соответственно более профессионально решать проблемы производства

**Книга «Глубокая переработка мяса птицы в США»
Гоноцкий В.А., Давлеев Д.А., Дубровская В.И., Красюков Ю.Н.**

В данной книге приведены материалы по истории развития птицепромышленности США. Рассмотрены тенденции и особенности глубокой переработки мяса птицы в США, развитие производства и рынка сбыта полуфабрикатов и готовых продуктов из мяса птицы, описано производство мяса птицы механической обвалки на четырех предприятиях, приведена технологическая схема получения МПМО, показаны направления рационального использования МПМО, приведены рецептуры многих продуктов с включением МПМО. Также приведены характеристики технологического оборудования, используемого в США при глубокой переработке мяса птицы и получении МПМО. В книге изложены научные основы технологии производства полуфабрикатов и готовых продуктов. Контролю качества и безопасности мяса птицы механической обвалки посвящен специальный раздел.

**Книга «Мясо птицы механической обвалки»
В.А. Гоноцкий, Л.П. Федина, С.И. Хвьяля, Ю.Н. Красюков,
В.А. Абалдова**

В данной книге приведены материалы по составу мяса птицы и отдельных анатомических частей тушек птицы. Показана высокая биологическая ценность этого сырья. Обосновано рациональное использование мяса птицы при производстве полуфабрикатов, готовых изделий и целесообразность комплексной переработки мяса птицы с включением в технологический цикл процесса механической обвалки. Приведены материалы, характеризующие свойства мяса птицы механической обвалки, рассмотрены факторы, влияющие на качество мяса птицы механической обвалки, обоснованы технологические параметры производства и использования мяса птицы механической обвалки.

Приведена техническая характеристика оборудования для механической обвалки отечественного и зарубежного производства.

По вопросам приобретения книги просьба обращаться к Гоноцкому Василию Александровичу по телефонам: 8-903-116-71-38

Руководителю ВНИИПП

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 на полуфабрикаты и консервы из мяса птицы. - Ржавки.: 2016. - 12 с.

141552, Московская область,
Солнечногорский район,
пос. Ржавки
Подп. в печать 28.12.15
Формат 60x88/16
Печ. л. 0,75
Тираж 150 экз.
Заказ № 188
Отпечатано КМБ ВНИИПП