

ТУ 9212-354-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)
опубликовано 23.04.2015

**Стоимость:
10000 руб.**

Дата введения в действие — 2015 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из субпродуктов говяжьих, бараньих, свиных (далее продукция).

Продукция выпускается в дефростированном виде.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

Продукция различается сырьем, внешним видом, рецептурами и выпускается в следующем ассортименте:

- печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки;
- печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки в мучной панировке;
- печень (говяжья, баранья, свиная) для тушения;
- печень (говяжья, баранья, свиная) для запекания;
- ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной);
- ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в цветной панировке;
- шашлык из печени (говяжьей, бараньей, свиной);
- шашлык из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в беконе;
- печень (говяжья, баранья, свиная) по-строгановски;
- поджарка из печени (говяжьей, бараньей, свиной);
- оладьи из печени (говяжьей, бараньей, свиной);
- котлеты, биточки из печени (говяжьей, бараньей, свиной);
- язык (говяжий, свиной, бараний);
- почки (говяжьи, бараньи, свиные) для жарки;
- шницель из почек (говяжьих, бараньих, свиных);
- почки (говяжьи, бараньи, свиные) по-строгановски;
- шашлык из почек (говяжьих, бараньих, свиных);
- сердце (говяжье, баранье, свиное) для жарки;
- сердце (говяжье, баранье, свиное) для тушения;
- сердце (говяжье, баранье, свиное) по-строгановски;
- вымя для жарки;
- шницель из вымени;
- вымя по-строгановски;

- ноги свиные;
- уши свиные;
- легкое (говяжье, свиное).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными, фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности дефростированной продукции с момента изготовления (с момента дефростации замороженной продукции) при температуре от минус 1,5°С до 4 °С — не более 24 часов.

Предприятие-изготовитель может устанавливать сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

При постановке продукции на производство должны быть подтверждены сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

В стоимость пакета Технического условия входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления по всему ассортименту ТУ);
3. Каталожный лист, свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ;
4. Экспертное заключение к ТУ на соответствие санитарным нормам и правилам.

Документ перешивается, заверяется разработчиком (НПЦ «Агропищепром»), на титульном листе прописывается наименование Производителя (покупателя). Право на производство продукции по ТУ передаётся на основании двустороннего договора. Этого пакета документов достаточно для декларирования или добровольной сертификации.