

ТУ 9212-393-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)
опубликовано 10.10.2015

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 птицы дефростированные (далее по тексту – полуфабрикаты, или субпродукты, или продукт, или продукция), предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

Продукция предназначена для приготовления различных блюд и закусок без повторной заморозки.

Продукция дефростированная выпускается с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С.

В зависимости от используемого сырья, а так же вида и возраста птицы продукция выпускается в следующем ассортименте:

субпродукты сухопутной птицы — кур, цыплят (включая цыплят-бройлеров), индеек, индюшат, цесарок, цесарят, и водоплавающей птицы — уток, утят, гусей, гусят:

- печень;
- почки;
- сердце;
- мышечный желудок;
- шея;
- ноги;
- головы;
- гребни;
- наборы субпродуктов «Ассорти».

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

Рекомендуемые сроки годности дефростированных субпродуктов с даты выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта от 0 °С до 2 °С включительно — не более 2 сут; от минус 1 °С до 1 °С включительно — не более 4 сут; в полимерной упаковке в регулируемой газовой среде (содержание углекислого газа и азота в соотношении 1:1) — от 0 °С до 4 °С включительно — не более 15 сут.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые 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 отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

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. Каталогный 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.