

ТУ 9213-378-37676459-2015 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ СЫРОКОПЧЕННЫЕ ИЗ СВИНИНЫ «КАСЛО»

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)
опубликовано 26.09.2015

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 продукты мясные сырокопченые «Касло», изготовленные из мяса свинины с добавлением комплексных пищевых добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту — продукция).

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

В зависимости от используемого сырья и пищевых добавок продукты сырокопченые «Касло» вырабатывают в следующем ассортименте:

Группа — мясные

Вид – сырокопченые из свинины

Категория А (массовая доля мышечной ткани более 80 %):

- карбонад «Касло»;
- шейка «Касло»;
- филей «Касло»;

Категория Б (массовая доля мышечной ткани от 60 до 80 %):

- окорок «Касло»;

Категория В (массовая доля мышечной ткани от 40 до 60 %)

- грудинка «Касло».

Продукция вырабатывается в охлажденном и замороженном виде.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо проветриваемых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75 %.

Сроки годности продуктов мясных сырокопченых «Касло» охлажденных и упакованных под вакуумом при температуре:

- от 0 до 6 °С – не более 20 суток.

Сроки годности продуктов мясных сырокопченых «Касло» замороженных, упакованных под вакуумом, при температуре не выше:

- минус 10 °С – не более 4 месяцев;
- минус 18 °С – не более 6 месяцев.

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.

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.