

ТУ 9214-025-37676459-2012 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (ПЕЛЬМЕНИ, МАНТЫ, ХИНКАЛИ, САМСА, ЧЕБУРЕКИ)

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)
опубликовано 09.06.2012

Стоимость:
10000 руб.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящие технические условия распространяются на производство полуфабрикатов в тесте – пельмени, ravioli, манты, хинкали, чебуреки, самса, позы, струдели, чучпара, ламаджо (далее продукция).

Продукция выпускается из пресного теста с мясными и мясосодержащими фаршами.

Продукция выпускается в замороженном виде.

Продукция готова к употреблению после термической обработки.

Продукцию выпускают ручным и машинным способом.

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

Продукция различается рецептурами, используемым сырьем и выпускается в следующем ассортименте:

Настоящие технические условия распространяются на производство полуфабрикатов в тесте – пельмени, ravioli, манты, хинкали, чебуреки, самса, позы, струдели, чучпара, ламаджо (далее продукция).

Продукция выпускается из пресного теста с мясными и мясосодержащими фаршами.

Продукция выпускается в замороженном виде.

Продукция готова к употреблению после термической обработки.

Продукцию выпускают ручным и машинным способом.

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

Продукция различается рецептурами, используемым сырьем и выпускается в следующем ассортименте:

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.

Вид – полуфабрикаты в тесте.

Подвид – формованные.

С мясной начинкой категории А:

- Пельмени «Колдуны»;
- Пельмени «Мичуринские»;
- Пельмени «Элитные»;
- Пельмени «Таймырские»;

- Пельмени «69 параллель»;
- Пельмени «Путораны»;
- Пельмени «Пельмешки от Олежки»;
- Хинкали «Таймырские»;
- Хинкали «69 параллель»;
- Хинкали «Путораны»;
- Манты «Таймырские»;
- Манты «69 параллель»;
- Манты «Путораны»;
- Ушки с мясом;
- Ушки с телятиной.

С мясной начинкой категории Б:

- Пельмени «Купеческие»;
- Пельмени «Спасские»;
- Пельмени «Царские»;
- Пельмени «Домашние»;
- Пельмени «Семейные»;
- Пельмени из говядины и курицы;
- Пельмени из говядины;
- Пельмени «Нежные»;
- Пельмени «Капелетти»;
- Пельмени «Береки»;
- Пельмени «Нежные» (2вариант);
- Пельмени «Домашние»;
- Пельмени говяжьи;
- Пельмени «Казанские»;
- Пельмени «Богатырские»;
- Пельмени «Губернские»;
- Пельмени классические;
- Пельмени «Иркутские»;
- Пельмени «Русские»;
- Пельмени «Останкинские»;
- Пельмени «Пельмешки от Олежки»;
- Пельмени «Московские»;
- Хинкали из баранины;
- Хинкали «Особые»;
- Чебуреки «Таймырские»;
- Чебуреки «Любимые»;
- Чебуреки «Городские»;
- Манты «Домашние»;
- Беляши «Любимые»;
- Беляши «Городские»;

- Равиоли «Изысканные»;
- Равиоли «Особые».

С мясной начинкой категории В:

- Пельмени «Крестьянские»;
- Пельмени «Свиные»;
- Пельмени «Байкальские»;
- Пельмени «Сибирская охота»;
- Пельмени со свининой и птицей;
- Пельмени «Великан»;
- Пельмени «Элита»;
- Пельмени «Сырные»;
- Пельмени «Аппетитные»;
- Пельмени «Мясные»;
- Пельмени «Сибирские»;
- Пельмени «Русские»;
- Пельмени «Русская Масленица»;
- Пельмени «Мясные с зеленью»;
- Пельмени «Старая Москва»;
- Пельмени «Рождественские»;
- Пельмени «Малыш»;
- Пельмени «Студенческие»;
- Пельмени «Степные»;
- Пельмени «Смак»;
- Пельмени «Сибирские малышки»;
- Пельмени «Элитные»;
- Пельмени «Имидж»;
- Пельмени «Королевские»;
- Пельмени «Изысканные»;
- Пельмени «Вкусные»;
- Пельмени с говядиной, курицей и грибами;
- Пельмени «Пикантные»;
- Пельмени «Гурман»;
- Пельмени «Сабантуй»;
- Пельмени «Столичные»;
- Пельмени «Мясницкие»;
- Пельмени по-узбекски «Чучвара»;
- Пельмени «Старорусские»;
- Пельмени «Сибирский Ермак»;
- Пельмени «Просто Вкусные»;
- Пельмени «Пельмешки-Малышки»;
- Пельмени «Мясные по-домашнему»;
- Пельмени «Остренькие»;

- Пельмени «Холостяцкие»;
- Пельмени от тёщи;
- Пельмени из говядины;
- Пельмени со сливками;
- Пельмени «Восточные»;
- Пельмени «Дмитриевские»;
- Пельмени «Липецкие»;
- Пельмени «Особенные»;
- Пельмени свиные;
- Пельмени «Деревенские»;
- Пельмени «Крестьянские»;
- Пельмени «Столичные»;
- Пельмени «Обояшки»;
- Пельмени «Обоянские»;
- Пельмени «Восточные»;
- Пельмени «Пельмешки от Олежки»;
- Равиоли «Итальянские»;
- Равиоли «Неаполитанские»;
- Равиоли «Сибирские»;
- Равиоли с говядиной и курицей;
- Манты с говядиной;
- Манты с бараниной;
- Манты с бараниной Самаркандские;
- Манты «Южные»;
- Манты «Каспийские»;
- Манты «Каспийские I»;
- Манты «Курник»;
- Манты «Моршанские»;
- Манты «Алтайские»;
- Позы (манты по-бурятски);
- Позы «Дачные»;
- Хинкали «Кавказские»;
- Хинкали с говядиной и курицей;
- Хинкали «Сухумские»;
- Хинкали «Сочинские»;
- Хинкали «Любительские»;
- Чебуреки с говядиной;
- Чебуреки с бараниной;
- Чебуреки «Домашние»;
- Чебуреки «Нежные»;
- Чебуреки «Крестьянские»;
- Чебуреки «Столичные»;

- Чебуреки «Пикантные»;
- Чебуреки «Особые»;
- Чебуреки «Дачные»;
- Самса с говядиной;
- Самса с бараниной;
- Самса «Слободская»;
- Самса «Школьная»;
- Самса «Деревенская»;
- Самса «Казачья»;
- Самса «Славянская»;
- Самса «Застольная»;
- Самса «Дорожная»;
- Самса «Дачная»;
- Струдели мясные;
- Струдели мясные с грибами;
- Струдели с говядиной и куриными потрошками;
- Струдели с говядиной, курицей и грибами;
- Чучпара из говядины, утки с картофелем;
- Ламаджо;
- Эчпочмак;
- Рожки фаршированные мясным фаршем;
- Палочки «Обеденные»;
- Палочки «Смак»;
- Беляши «Дачные»;
- Беляши «Домашние»;
- Беляши «Нежные»;
- Беляши «Крестьянские»;
- Беляши «Столичные»;
- Беляши «Пикантные»;
- Беляши «Особые»;
- Рулетики мясные;
- Бараночки мясные;
- Ушки с говядиной поджаренные.

С мясной начинкой категории Г:

- Пельмени классические из говядины и свинины;
- Пельмени классические из говядины;
- Пельмени «Застольные»;
- Пельмени «Невские»;
- Пельмени «Новосибирские»;
- Пельмени «Богатырские»;
- Пельмени «Министерские»;
- Пельмени «Загадка»;

- Пельмени «Домашний очаг»;
- Пельмени «Бабушкины»;
- Пельмени «Сердечные»;
- Пельмени «Эконом»;
- Пельмени «Домашние эконом»;
- Пельмени «Пельмешки от Олежки»;
- Пельмени «Вкусные»;
- Равиоли «Миланские»;
- Равиоли «Бергамские»;
- Манты по-домашнему;
- Позы «Нежные»;
- Чебуреки «Ленивые»;
- Самса «Бородинская»;
- Самса «Столичная»;
- Ушки с птицей;
- Ушки с ливером.

С мясной начинкой категории Д:

- Пельмени со свининой и куриными потрошками.

С мясосодержательной начинкой категории В:

- Пельмени «Мясные с капустой»;
- Пельмени «Наша Маша»;
- Пельмени «Деликатесные»;
- Пельмени с говядиной, курицей и сыром;
- Пельмени «Аппетитные I»;
- Пельмени мясные с пекинской капустой (кимчи);
- Пельмени «Уральские» с пестиками (или пистиками).
- Пельмени «Мясо-картофельные»;
- Пельмени «Ташкентские»;
- Пельмени «Пельмешки от Олежки»;
- Пельмени мясные с картофелем.

С мясосодержательной начинкой категории Г:

- Пельмени «Таежные»;
- Пельмени «Северские»;
- Пельмени «Особые»;
- Пельмени «Малышок»;
- Пельмени «Мясо-капустные»;
- Пельмени «Чудо-блюдо»;
- Пельмени «Для дачников»;
- Пельмени с говядиной, курицей и капустой;
- Пельмени «Сюрприз»;
- Пельмени «Барнаульские»;
- Пельмени «Алтайские»;

- Пельмени «Эдем»;
- Пельмени «Российские»;
- Пельмени «Монастырские»;
- Пельмени «Летние»;
- Хинкали «Андижанские»;
- Самса с мясом и картофелем;
- Самса с говядиной и курицей;
- Самса «Пикантная»;
- Самса «Охотничья»;
- Самса «Посольская»;
- Манты с говядиной и курицей;
- Манты «Атбасарские»;
- Манты «Вятские»;
- Чебуреки с говядиной и курицей;
- Струдели с говядиной, курицей, оливками и сыром;
- Равиоли «Туринские»;
- Беляши «Ленивые».

С мясосодержащей начинкой категории Д:

- Пельмени «Фасолевые»;
- Самса с мясом;
- Самса с говядиной и картофелем.

Термическое состояние: замороженные.

ИЗМЕНЕНИЕ № 1

Дата введения в действие — 12.11.2014 г.

С мясной начинкой категории А:

- пельмени «Лора» городские;
- пельмени «Лора» чесночные;
- пельмени «Лора» нежные;
- равиоли «Лора»;
- мясные палочки «Лора».

С мясной начинкой категории Б:

- чебуреки «Лора».

С мясной начинкой категории В:

- манты «Лора» городские;
- хинкали «Лора».

С мясосодержащей начинкой категории В:

- пельмени «Лора» мясо капустные.

С мясосодержащей начинкой категории Г:

- манты «Лора» нежные.

С мясосодержащей начинкой категории Д:

- манты «Лора» мясо картофельные.

Изменение № 2

Дата введения в действие – 22.12.2014 г.

С мясной начинкой категории Б:

- пельмени «Царские»;
- пельмени «Элитные из говядины»;
- пельмени из телятины.

С мясной начинкой категории В:

- пельмени «Гурман»;
- пельмени из отборной свинины и говядины;
- хинкали «Особые сочные».

С мясосодержащей начинкой категории Г:

- манты «Домашние».

Изменение № 3

Дата введения в действие — 30.01.2015 г.

С мясной начинкой категории В:

- пельмени «Русские» (3 вариант);
- пельмени «Русские свиные»;
- пельмени «Столичные» (3 вариант);
- пельмени «Останкинские» (2 вариант).

С мясной начинкой категории Г:

- пельмени «Закусочные»;
- пельмени «Крестьянские» (3 вариант);
- пельмени «Останкинские свиные».

С мясосодержащей начинкой категории В:

- пельмени «Мясо-картофельные» (2 вариант).

С мясосодержащей начинкой категории Г:

- пельмени «Даниловские».

Изменение № 4

Дата введения в действие – 06.02.2015 г.

С мясной начинкой категории В:

- пельмени «Столичные».

С мясосодержащей начинкой категории Г:

- манты «Каспийские».

С мясосодержащей начинкой категории Д:

- манты с тыквой.

Изменение № 5

Дата введения в действие – 10.02.2015 г.

С мясной начинкой категории Б:

- пельмени с говядиной (чучвара).

С мясной начинкой категории В:

- пельмени с бараниной (чучвара);
- манты с бараниной (2 вариант).

Фарши маслосодержащие Категории Д:

- манты с картофелем;
- манты с тыквой (2 вариант).

Изменение № 6

Дата введения в действие – 23.06.2015 г.

С мясной начинкой категории Б:

- пельмени «По-Домашнему»;
- пельмени «Елизовские»;
- пельмени «Северные»;
- пельмени «Уральские»;
- ravioli «Московские» (2 вариант);
- позы «По-Японски».

С мясной начинкой категории В:

- пельмени «Дачные»;
- пельмени «Русские с перчиком»;
- пельмени «По-Русски»;
- пельмени «Казахские»;
- пельмени «Кавказские»;
- пельмени «По-Японски»;
- пельмени «Агротешки»;
- пельмени «Для жарки»;
- пельмени ассорти «Семейка»;
- пельмени «Русские традиционные»;
- пельмени «Российские» (2 вариант);
- пельмени «Останкинские традиционные»;
- пельмени «Сибирские» (2 вариант);
- пельмени «Вологодские»;
- пельмени «Особенные» (2 вариант);
- манты «По-Домашнему» (2 вариант);
- хинкали «Кавказские» (2 вариант);
- хинкали «Степные»;
- чебуреки «По-Сибирски»;
- чебуреки «Гурман»;
- палочки «Славянские»;
- рулетики «Мясные» (2 вариант);
- бараночки «Мясные» (2 вариант);
- позы «Белорусские»;
- трубочки «Мясные»;
- беляши «Бабушкины»;
- беляши «Вкусные»;
- беляши «Для внучат»;
- слоеные пышки «С мясом»;
- рогалики «Мясные».

С мясной начинкой категории Г:

- пельмени «Крестьянские» (4 вариант);
- пельмени «Студенческие» (2 вариант);
- пельмени «Камчатский смак»;
- пельмени «Как у бабушки».

С мясной начинкой категории Д:

- пельмени «Новинка»;
- пельмени «Таежные» (2 вариант);
- пельмени «Столовые»;
- манты «Гусарские»;
- беляши «Аппетитные»;
- слоеные пышки «Новинка».

С мясосодержащей начинкой категории Г:

- пельмени «Застольные» (2 вариант);
- манты «Пикантные»;
- хинкали «Любительские» (2 вариант);
- чебуреки «Деревенские».

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

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С:

- весовой – не более 180 дней;
- негерметично упакованной – не более 180 дней;
- герметично упакованной – не более 210 дней;
- герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 240 дней.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С:

- весовой – не более 180 дней;
- негерметично упакованной – не более 240 дней;
- герметично упакованной – не более 300 дней;
- герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 360 дней.

При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.

Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами.

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.