

ТУ 9214-055-37676459-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9214-055-37676459-2012)

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)
опубликовано 11.09.2015

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 рубленые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, изготовленные из говядины, свинины, баранины, козлятины, оленины (далее по тексту – полуфабрикаты, продукт, продукция), предназначенных для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания и промышленной переработки.

Продукция выпускается в замороженном или охлажденном виде.

Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу после доведения до кулинарной готовности.

Ассортимент продукции:

Группа – мясные полуфабрикаты.

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные.

Категория А:

— фарш говяжий натуральный.

Категория Б:

— фарш для бифштексов;

— фарш «Домашний»;

— фарш «Новосибирский»;

Категория В:

— фарш для котлет и биточков;

— фарш «Особый»;

— фарш свиной натуральный;

— фарш «Уральский»;

— фарш «Для начинки»;

— фарш «Для биточков»;

— фарш «Для люля-кебаб»;

— фарш «Для купат»;

— фарш «Для шницелей»;

— фарш «Для бифштексов»;

— фарш «Туристский»;

- фарш «Для завтрака»;
- фарш «Селянский»;
- фарш «Любительский»;

Категория Г:

- фарш «Городской»;
- фарш «Для котлет»;
- фарш «Столовый».

Группа – мясодержащие полуфабрикаты.

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные

Категория В:

- фарш для тефтелей с рисом;
- фарш из говядины с мясом птицы;
- фарш из свинины с мясом птицы.

Группа — мясные полуфабрикаты;

Вид – рубленые.

Подвид – формованные.

Категория Б:

- колбаски «Берлинские»;
- колбаски из оленины;
- купаты «Баварские с сыром»;
- купаты свиные;
- купаты «Для пикника»;
- купаты «Элитные»;

Категория В:

- колбаски «Деревенские»;
- колбаски «Лионские»;
- колбаски «Провансальские»;
- колбаски «Сицилийские»;
- колбаски «По-мичурински»;
- колбаски «По-сибирски»;
- колбаски «Для завтрака»;
- купаты «Дачные»;
- купаты «Для гриля».

Категория Г:

- купаты «Купеческие»;
- купаты «Домашние»;
- колбаски «По-московски»;
- колбаски с сыром;
- колбаски «Шашлычные».

Группа — мясные полуфабрикаты.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные панированные, не панированные.

Категория Б:

- зразы из говядины «Ароматные»;
- зразы из говядины «Оригинальные»;
- бифштекс рубленый;
- бифштекс «Ермак»;
- бифштекс «Острый»;
- бифштекс «Для гурмана»;
- бифштекс с карри;
- бифштекс с миндалем;
- котлеты «Полтавские»;
- котлеты с чесноком;
- колбаски «Баварские»;
- колбаски «Тирольские»;
- шницель натуральный рубленый;
- котлеты натуральные рубленые со сладким перцем;
- колбаски-гриль натуральные;
- люля-кебаб «Аппетитный»;
- люля-кебаб «Особый»;
- фрикадельки для мясного супа;

Категория В:

- шницель «Любительский»;
- шницель «Сытный»;
- бифштекс «Адмиралтейский»;
- бифштекс «Ростовский»;
- бифштекс «По-королевски»;
- бифштекс с зеленью;
- колбаски «Барбекю»;
- колбаски «Нюрнбергские»;
- колбаски «Украинские»;
- котлеты «Российские»;
- котлеты «Семейные»;
- котлеты натуральные рубленые;
- котлеты «Пикантные с паприкой»;
- котлеты с грибами;
- котлеты с луком;
- котлеты «Домашние особые»;
- котлеты «По-мичурински»;
- котлеты «Аппетитные»;
- котлеты «Украинские»;
- котлеты Деревенские;
- котлеты в панировке из специй;

- биточки «Домашние особые»;
- шницель «Домашний особый»;
- шницель печеночный;
- биточки в панировке из специй;
- шницели в панировке из специй;
- шницель «Западный».
- ромштекс «Аристократ»;
- ромштекс «Люкс»;
- колбаски «Бистро для гриля»;
- колбаски «Домашние»;
- колбаски «Мюнхенские»;
- колбаски «К пиву»;
- колбаски «Застольные»;
- колбаски «Элитные»;
- колбаски «По-русски»;

Категория Г:

- бургер «Экстра»;
- котлеты «Особые»;

Группа — мясосодержащие полуфабрикаты.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные панированные, не панированные.

Категория В:

- голубцы ленивые;
- котлеты «Новосибирские»;
- котлеты «Классика»;
- котлеты говяжьи;
- котлеты с черносливом;
- бифштекс «Особый».
- тефтели с рисом;
- котлеты с рисом;
- биточки с рисом;
- фрикадельки для куриного супа.

Категория Г:

- котлеты «Домашние»;
- котлеты «Осенние»;
- котлеты «Охотничьи»;
- котлеты с гречкой;
- биточки с гречкой;
- котлеты с капустой;
- биточки с капустой;
- котлеты с тыквой;
- биточки с тыквой;

- котлеты мясо-картофельные;
- биточки мясо-картофельные;
- котлеты «Нежные»;
- биточки «Нежные»;
- биточки «Городские»;
- биточки «Крестьянские»;
- биточки «Домашние»;
- тефтели Хабаровские;
- шницель «Экстра»;
- котлеты «Московские»;
- котлеты «Ароматные»;
- котлеты «Чесночные»;
- котлеты «Оригинальные»;
- котлеты свиные;
- котлеты «Казачьи»;
- бифштекс «Городской»;
- полуфабрикат для гамбургера;
- люля-кебаб «Экстра»;
- фрикадельки «Самарские»;
- рулетик с грибами и луком;
- рулетик с сыром.
- ёжики.

Категория Д:

- котлеты «Любимые»;
- котлеты «Бабушкины»;
- котлеты «Киевские».

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные фаршированные

Категория В:

- зразы рубленые с грибами;
- зразы рубленые с луком и яйцом;
- зразы рубленые с сыром;
- рулет фаршированный ветчиной;
- рулет фаршированный грибами;
- рулет фаршированный оливками;
- котлета с черносливом.
- рулетики фаршированные капустой «По-домашнему»;
- рулетики фаршированные морковью и луком;
- рулетики фаршированные горошком и луком.

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

Срок годности охлажденной продукции, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C – не более 24 часов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C – не более 48 часов.

— герметично упакованной с применением вакуума или в модифицированной газовой среде, с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C – не более 7 суток;

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции, герметично упакованной, в том числе с применением вакуума или в модифицированной газовой среде, с момента изготовления при температуре от минус 1°C до минус 5°C не более 20 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C:

— весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток;

— герметично упакованной – не более 90 суток;

— герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей в соответствии с технологической инструкцией – не более 180 суток.

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. 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.