

ТУ 9214-218-37676459-2013 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)
опубликовано 21.03.2013

Стоимость:
10000 руб.

Дата введения в действие — 2013 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящие технические условия распространяются на кусковые и рубленые полуфабрикаты из мяса кроликов охлажденные и замороженные (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, а также для переработки в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

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

Полуфабрикаты кусковые (крупнокусковые и порционные):

- тушка кролика;
- кролик – половина тушки задняя;
- кролик – половина тушки передняя;
- кролик-гриль;
- лопатка кролика;
- грудка кролика;
- окорочка (ножки) кролика;
- бедро кролика;
- филе кролика;
- филе кролика шпигованное;
- котлета натуральная из кролика;
- филе кролика со специями;
- кролик маринованный;
- кролик в майонезе;
- кролик маринованный «Банды Нью-Йорка»;
- рулетки из мяса кролика;
- рулетки из мяса кролика с перцем;
- рулетки из мяса кролика с грибами;
- рулетки из мяса кролика с черносливом;
- рулетки из мяса кролика с сыром;
- рулетки из мяса кролика с зеленью;
- рулетки из мяса кролика с сыром и зеленью;

- рулетики из мяса кролика с грецким орехом;
- рулетики из мяса кролика с беконом;
- рулетики из мяса кролика «Пикантные».

Полуфабрикаты порционные панированные:

- филе кролика панированное;
- филе кролика панированное в специях;
- котлета натуральная панированная;
- котлета натуральная панированная в специях;
- зразы из кролика с сыром;
- кролик по-столичному.

Полуфабрикаты мелкокусковые:

- рагу из кролика;
- кролик для плова;
- кролик для тушения;
- бефстроганов из кролика;
- поджарка из кролика;
- шашлык из кролика;
- шашлык из кролика маринованный;
- шашлык из кролика маринованный с овощами;
- шашлык из кролика в майонезе;
- шашлык из кролика в маринаде;
- набор для бульона из кролика.

Полуфабрикаты рубленые:

- котлеты натуральные рубленые из мяса кролика;
- котлеты, биточки, шницели из мяса кролика;
- котлеты из мяса кролика по-домашнему;
- котлеты из мяса кролика с грибами;
- кнели из мяса кролика;
- зразы рубленые из мяса кролика с сыром;
- зразы рубленые из мяса кролика с зеленью;
- тефтели из мяса кролика;
- голубцы ленивые из мяса кролика;
- люля-кебаб из мяса кролика;
- бифштекс натуральный рубленый из мяса кролика;
- колбаски из мяса кролика;
- колбаски из мяса кролика «Сибирские»;
- колбаски из мяса кролика «Городские»;
- купаты из мяса кролика;
- купаты из мяса кролика «По-деревенски»;
- купаты из мяса кролика «Сельские»;
- колбаски-гриль из мяса кролика;
- фарш из мяса кролика;

- фарш из мяса кролика «По-домашнему»;
- фарш из мяса кролика «По-сибирски».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные, а также дополнять наименования продукции своими фирменными или придуманными названиями.

Примеры:

«Котлеты из мяса кролика «Сибирские» заменить на «Котлеты из мяса кролика «Особые»;

«Котлеты из мяса кролика» заменить на «Котлеты из мяса кролика «Деревенские».

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С:

- весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток;
- герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток.

Сроки годности охлажденной продукции, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре от 2°С до 6°С:

- полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, порционные без панировки – не более 48 часов;
- полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, полуфабрикаты порционные в панировке, мелкокусковые – не более 36 часов;
- полуфабрикаты маринованные, с соусами, рубленые, набор для бульона – не более 24 часов.

Рекомендуемый **срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С – не более 120 суток.

Рекомендуемые **сроки годности охлажденной продукции**, герметично упакованной с применением вакуума или в модифицированной газовой среде, с момента изготовления при температуре от 2°С до 6°С:

- полуфабрикаты крупнокусковые, порционные без панировки – не более 7 суток;
- полуфабрикаты порционные в панировке – не более 3 суток;
- полуфабрикаты мелкокусковые – не более 5 суток;
- полуфабрикаты маринованные, с соусами, рубленые – не более 3 суток.

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 постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые 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.

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.