

# ТУ 9214-242-37676459-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ РУБЛЕННЫЕ

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)  
опубликовано 25.07.2013

Стоимость:  
9000 руб.

***Дата введения в действие — 2014 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.***

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие рубленые полуфабрикаты из оленины – мяса животных, относящихся к семейству оленевых: северного оленя (*Pangifer tarandus*), лося (*Alces alces*), косули (*Capreolus*), благородного оленя (*Cervus elafus*) в том числе марала, изюбря (далее продукция). Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, а также для переработки в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

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

Группа – мясные полуфабрикаты

Вид – рубленые

Подвид – весовые, фасованные

## **Категория Б:**

- фарш из оленины;
- фарш из оленины и говядины;
- фарш из оленины и свинины.

## **Категория В:**

- фарш из оленины с курицей;
- фарш из оленины с индейкой;
- фарш из оленины «Северный»;
- фарш из оленины «Особый».

Группа — мясные полуфабрикаты

Вид – рубленые

Подвид – формованные

## **Категория В:**

- колбаски из оленины;
- колбаски из оленины с черносливом;
- колбаски из оленины со свининой;
- колбаски из оленины «Особые»;

- колбаски из оленины с курицей;
- колбаски из оленины с индейкой.

Группа — мясные полуфабрикаты

Вид – рубленые

Подвид – формованные панированные, не панированные

**Категория В:**

- бифштекс рубленый из оленины;
- бифштекс рубленый из оленины «Оригинальный»;
- котлеты из оленины «Северные»;
- тефтели из оленины «Северные»;
- ромштекс из оленины;
- фрикадельки из оленины;
- фрикадельки из оленины с курицей;
- фрикадельки из оленины с индейкой.

**Категория Г:**

- котлеты, биточки, шницели из оленины;
- котлеты, биточки из оленины с курицей;
- котлеты, биточки из оленины с индейкой;
- котлеты, биточки из оленины «Особые»;
- ежики из оленины;
- ежики из оленины с курицей;
- ежики из оленины с индейкой.

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты

Вид – рубленые

Подвид – формованные панированные, не панированные

**Категория Г:**

- котлеты, биточки из оленины с рисом;
- котлеты, биточки из оленины с грибами;
- котлеты, биточки из оленины с картофелем;
- тефтели из оленины;
- тефтели из оленины с мясом птицы;
- голубцы ленивые из оленины.

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты

Вид – рубленые

Подвид – формованные фаршированные

**Категория Г:**

- зразы из оленины рубленые с луком и яйцом;
- зразы из оленины рубленые с сыром;
- зразы из оленины рубленые с грибами;
- рулет из оленины с ветчиной;
- рулет из оленины с грибами;
- рулет из оленины с оливками.

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

Примеры:

«Котлеты из оленины Северные» заменить на «Котлеты из оленины Таежные»;

«Котлеты из оленины Особые» заменить на «Котлеты из оленины Особые фирменные».

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

— весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток;

— герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток.

**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.

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

**Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, герметично упакованной, в том числе с применением вакуума или в модифицированной газовой среде, с момента изготовления:

— при температуре от 2°C до 6°C — не более 5 суток;

— при температуре от минус 1°C до 4°C — не более 7 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. 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.