

# ТУ 9214-280-37676459-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕННЫЕ

рецептуры, технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ)  
опубликовано 23.09.2014

10000 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 полуфабрикаты рубленые формованные, в оболочке и неформованные (фарши) из мяса птицы.

Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде.

Продукция готова к употреблению после термической обработки.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, а также в предприятиях общественного питания для приготовления блюд из мяса птицы.

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

## **Полуфабрикаты рубленые формованные:**

- котлеты куриные;
- котлеты из индейки;
- биточки куриные;
- биточки из индейки;
- люля-кебаб из курицы;
- люля-кебаб из индейки;

## **Полуфабрикаты рубленые в оболочке:**

- купаты куриные;
- купаты из индейки;
- колбаски для гриля

## **Полуфабрикаты рубленые неформованные:**

- фарш из мяса птицы «Деликатесный»;
- фарш из мяса птицы «Классический»;
- фарш из мяса птицы «Деревенский»;
- фарш из мяса птицы «Оригинальный»;
- фарш из курицы
- фарш из индейки
- из утки «Липецкий»;
- фарш гусиный «Елецкий»;
- фарш из мяса птицы «Моршанский»;
- фарш из мяса индейки механической обвалки «Тамбовский»;

- фарш из мяса индейки механической обвалки «Тулиновский»;
- фарш из мяса индейки механической обвалки с приправами;
- фарш из мяса индейки механической обвалки «Крестьянский»;
- фарш из мяса курицы котлетный;
- фарш из мяса индейки котлетный;
- фарш из мяса утки котлетный;
- фарш гусиный «Особый»;
- фарш гусиный с курицей;
- фарш гусиный с индейкой;
- фарш гусиный с говядиной;
- фарш из утки с курицей;
- фарш из утки с индейкой;
- фарш из утки с говядиной;
- фарш из мяса птицы «Ассорти»;
- фарш из мяса птицы «Изобилие»;
- фарш из курицы со свининой;
- фарш из курицы с говядиной;
- фарш из утки «Казанский»;
- фарш из утки «Нежный»;
- фарш гусиный «Княжеский»;
- фарш гусиный «Купеческий»;
- фарш из мяса птицы «Ассорти экстра»;
- из мяса птицы «Оригинальный экстра».

***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 18°С:

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

**Сроки годности охлажденной продукции** при температуре 2-6°С:

- фарши — не более 12 часов;
- остальная продукция — не более 18 часов.

**Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции**, герметично упакованной, в том числе под вакуумом, при температуре не выше минус 18°С — не более 120 суток.

**Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции** при температуре 0-2°С — не более:

- для полуфабрикатов рубленых формованных – не более 5 суток;
- для полуфабрикатов рубленых в оболочке – не более 6 суток;
- для полуфабрикатов рубленых неформованных – не более 5 суток.

Предприятие-изготовитель может устанавливать сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, 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» по п. 3.10 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.