

***СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКОЙ
ДОКУМЕНТАЦИИ***

2014 г.



ПЕРЕЧЕНЬ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

1. ТУ 9214-001-71257889-05 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ и из СУБПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9214-001-71257889-05 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ и из СУБПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 к ТУ 9214-001-71257889-05 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ и из СУБПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ

ИЗМЕНЕНИЕ № 3 к ТУ 9214-001-71257889-05 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ и из СУБПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ
2. ТУ 9214-002-71257889-05 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9214-002-71257889-05 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 к ТУ 9214-002-71257889-05 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ и МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ)

ИЗМЕНЕНИЕ № 3 к ТУ 9214-002-71257889-05 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ и МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ
3. ТУ 9213-004-71257889-05 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЁНЫЕ

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9213-004-71257889-05 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЁНЫЕ
4. ТУ 9213-005-71257889-05 КОЛБАСЫ ВАРЁНО – КОПЧЁНЫЕ

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9213-005-71257889-05 КОЛБАСЫ ВАРЁНО – КОПЧЁНЫЕ
5. ТУ 9123-003-71257889-05 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЁНЫЕ

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9123-003-71257889-05 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЁНЫЕ



6. ТУ 9213-006-71257889-05 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ
ИЗМЕНЕНИЯ № 1 и № 2 к ТУ 9213-006-71257889-05 ИЗДЕЛИЯ
КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ
7. ТУ 9213-007-71257889-07 ИЗДЕЛИЯ из ПТИЦЫ
ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9213-007-71257889-07 ИЗДЕЛИЯ из ПТИЦЫ
8. ТУ 9216-010-95576990-07 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ,
СВИНИНЫ, КОНИНЫ, ОЛЕНИНЫ, МЯСА ПТИЦЫ,
МЯСА КРОЛИКА и СУБПРОДУКТОВ
9. ТУ 9213-008-71257889-07 ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ
ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9213-008-71257889-07 ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ
ДЕЛИКАТЕСНЫЕ
10. ТУ 9213-011-71257889-08 ПАШТЕТЫ, ЗЕЛЬЦЫ, КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ
и КРОВЯНЫЕ
ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9213-011-71257889-08 ПАШТЕТЫ, ЗЕЛЬЦЫ,
КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ и КРОВЯНЫЕ
11. ТУ 9214-012-71257889-09 ПОЛУФАБРИКАТЫ из МЯСА ПТИЦЫ
ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9214-012-71257889-09 ПОЛУФАБРИКАТЫ
из МЯСА ПТИЦЫ
12. ТУ 9213-013-71257889-09 ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ в ОБОЛОЧКЕ и
КОЛБАСКИ ВЕТЧИННЫЕ
(взамен ТУ 9213-082-23476484-04)
ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9213-013-71257889-09 ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ в
ОБОЛОЧКЕ и КОЛБАСКИ ВЕТЧИННЫЕ
13. ТУ 9213-017-71257889-10 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ из МЯСА ПТИЦЫ
ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9213-017-71257889-10 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ
из МЯСА ПТИЦЫ

ТУ 9214-001-71257889-05 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ и из СУБПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ

Наименование полуфабрикатов:

из говядины: «Бескостный из говядины Особый», «Антрекот», «Бифштекс», «Ромштекс», «Лангет», «Зразы натуральные», «Говядина духовая», «Азу», «Бефстроганов», «Поджарка из говядины», «Гуляш из говядины», «Филей по-императорски из говядины», «Мясо по-домашнему», «Говядина Пикник», шашлык «Любительский», «Рагу по-французски», шашлык «Майский», гуляш «Столичный», «Филей по-швейцарски», жаркое «Домашнее», «Рулетик мясной», «Говядина для гриля», лангет «Пикантный», «Антрекот по-китайски», «Говядина для друзей», стейк «Любимый».

из свинины: Бескостный из свинины «Особый», «Эскалоп», «Котлета натуральная», «Шницель», «Вырезка», «Свинины духовая», «Гуляш из свинины», «Поджарка из свинины», «Филей по-императорски из свинины», «Жаркое по-царски», гуляш «Деревенский», шашлык «Русский», шашлык «Классический», «Шашлык для Вас», «Рёбрышки для гриля», «Мясо по-французски», «Свинина по-охотничьи», «Свинина по-домашнему», «Рагу любимое», «Рулетик домашний», «Свинина для жарки», «Рулет из грудинки», «Грудинка для гриля», «Шницель по-французски», «Стейк Швейцарский», «Жаркое по-швейцарски», «Бекон для гриля», «Рёбрышки для барбекю»;

из говядины и свинины: шашлык «Ассорти», жаркое «Ассорти»;

из баранины: бескостный из баранины «Особый», «Баранина духовая», «Баранина по-восточному», «Баранина для плова», шашлык «Восточный», шашлык «Кавказский», «Набор для харчо»;

из конины: «Стейк из конины по-техасски», гуляш из конины «Праздничный»;

из птицы:

Тушка: цыплят, кур, уток, индеек, гусей, перепелов,

Полутушка: цыплят, кур, уток, индеек, гусей, перепелов,

Четвертина: цыплят, кур, уток, индеек, гусей, перепелов,

Окорочок: цыплят, кур, уток, индеек, гусей,

Голень: цыплят, кур, уток, индеек, гусей,

Бедро: цыплят, кур, уток, индеек, гусей,

Крылышки (целое, плечевая, локтевая часть): цыплят, кур, уток, индеек, гусей,

Грудки (с костью и без кости): цыплят, кур, уток, индеек, гусей, перепелов,

Шейки: цыплят, кур, уток, индеек, гусей,

Гузки: цыплят, кур, уток, индеек, гусей,

Желудки: цыплят, кур, уток, индеек, гусей,

Сердце: цыплят, кур, уток, индеек, гусей,

Шашлык «Фирменный», мясо птицы «Пикантное», филе грудки, филе птицы «Медальон», филе бедра, филе голени, «Шницель натуральный», «Шницель Столичный».

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

1. Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов, выработанных с использованием пищевой добавки «Фриш»:
 - при температуре от 2 до 6⁰С – не более 5 суток,
 - упакованных в среде модифицированной атмосферы (смеси газов) – не более 8 суток.
2. Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов, выработанных с использованием пищевой добавки «Трока Фриш», с момента окончания технологического процесса:
 - при температуре от 2 до 6⁰С – не более 10 суток,
 - упакованных в среде модифицированной атмосферы (смеси газов) – не более 14 суток.

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9214–001–71257889–05 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ и из СУБПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ

Раздел «Область применения» дополнить следующим абзацем:

«Конкретные коды ОКП полуфабрикатов указаны в приложении В.»

Приложение В (справочное)

Т а б л и ц а 1

Наименование полуфабрикатов	КОД ОКП
Из говядины, свинины, говядины и свинины (ассорти), баранины, конины, птицы, субпродуктов птицы.	92 1430

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 к ТУ 9214–001–71257889–05 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ и из СУБПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ

Внесены изменения в ассортимент мясных полуфабрикатов и распределены по категориям

ИЗ ГОВЯДИНЫ

Крупнокусковые бескостные

Категории А: бескостный из говядины «Особый», филей «По-императорски» из говядины;

Категории Б: говядина «Духовая»;

Порционные бескостные

Категории А: антрекот, бифштекс, ромштекс, лангет, филей «По-швейцарски», «Рулетики мясной», лангет «Пикантный», антрекот «По-китайски», стейк «Любимый»;

фаршированные*: зразы натуральные;

Категории Б: говядина «Для гриля»;

Категории В: говядина «Для друзей»;

Мелкокусковые бескостные

Категории А: азу, бефстроганов, поджарка из говядины, гуляш из говядины, мясо «По-домашнему», говядина «Пикник», шашлык «Любительский»,

Категории Б: шашлык «Майский», гуляш «Столичный», «Жаркое домашнее»,

Мелкокусковые мясокостные

Категории В: рагу «По-французки»;

ИЗ СВИНИНЫ

Крупнокусковые бескостные

Категории А: бескостный из свинины «Особый», вырезка, филей «По-императорски» из свинины,

Порционные бескостные

Категории А: эскалоп, котлета натуральная, шницель,

Категории Б: свинина духовая, свинина «Для жарки», шницель «По-французски», стейк «Швейцарский»,

Категории В: рулет из грудинки, «Рулетик домашний», свинина «По-охотничьи»,

Мелкокусковые бескостные

Категории Б: поджарка из свинины, жаркое «По-царски», шашлык «Русский», шашлык «Классический», шашлык «Для вас», свинина «По-домашнему», мясо «По-французски», жаркое «По-швейцарски»,

Категории В: гуляш из свинины, гуляш «Деревенский», грудинка «Для гриля», бекон «Для гриля»;

Мелкокусковые мясокостные

Категории В: рёбрышки «Для гриля», рагу «Любимое», ребрышки «Для барбекю»;

ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ

Мелкокусковые бескостные

Категории Б: шашлык «Ассорти»; **Категории В:** жаркое «Ассорти»;

ИЗ БАРАНИНЫ

Крупнокусковые бескостные

Категории А: бескостный из баранины «Особый»;

Категории Б: баранина духовая;

Мелкокусковые бескостные

Категории Б: баранина «По-восточному», шашлык «Восточный», шашлык «Кавказский»;

Мелкокусковые мясокостные

Категории В: баранина для плова; **Категории Г:** набор для харчо;

ИЗ КОНИНЫ

Порционные бескостные

Категории А: стейк из конины «по-Техасски»;

Мелкокусковые бескостные

Категории Б: гуляш из конины «Праздничный»

ИЗМЕНЕНИЕ № 3 к ТУ 9214–001–71257889–05 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ и из СУБПРОДУКТОВ НАТУРАЛЬНЫЕ

Внесены изменения в пунктах и таблицах Технических условий относительно гигиенических и микробиологических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов согласно «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299

ПРИЛОЖЕНИЕ Б – ПЕРЕЧЕНЬ нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях – изложено в новой редакции

ТУ 9214-002-71257889-05 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ

Наименование полуфабрикатов:

Фарши: «Столичный», «Фермерский» «Полежаевский»;

Биточки: «Домашние», «Казачьи», «Старорусские», «Сибирские»;

Котлеты: «Московские», «Фермерские», «Волжские», «Столичные», «Домашние», «Славянские», «Старорусские», «Куриные», «Любительские», «Телячьи»;

Шницели: «Венский», «Пражский», «Классический», «Нежный», «Любительский»;

Бифштексы: «Баварский», «Особый», «Классический», «Домашний», «Лионский»;

Тефтели: «Домашние», «Любительские», «Фермерские», «Ёжики»;

Бифштексы для гамбургеров: «Баварский», «Особый», «Классический», «Домашний», «Лионский»;

Зразы: «Оригинальные», «Классические», «Любительские»;

Шницели фаршированные «Кордон – Брю»: с ветчиной и сыром; с ветчиной и грибами; с сыром и грибами;

Колбаски для жарки в оболочке: «Мюнхенские», «Барбекю», «Пикантные», «Пикник», «Дачные»;

Колбаски для жарки без оболочки: «Чевапчичи», «Люля-кебаб»;

Пельмени: «Домашние», «Классические», «Из мяса молодых бычков», «Куриные», «Любительские», «Китайские», «Царские», «Боярские», «Питерские», «Кавказские»

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

Срок годности охлажденных, рубленых, фаршированных полуфабрикатов, выработанных с использованием пищевой добавки «Фриш» с момента окончания технологического процесса:

- при температуре от 2 до 6 °С – не более 5 суток,
- упакованных в среде модифицированной атмосферы (смеси газов) – не более 8 суток.

Срок годности колбасок охлажденных, выработанных с использованием пищевой добавки «Фриш», с момента окончания технологического процесса:

- при температуре от 2 до 6 °С – не более 5 суток,
- упакованных под вакуумом - не более 8 суток,
- при температуре от минус 1 до 1 °С – не более 7 суток,
- упакованных под вакуумом – не более 10 суток,
- упакованных в среде модифицированной атмосферы (смеси газов) – не более 10 суток.

Срок годности охлажденных рубленых, фаршированных полуфабрикатов, выработанных с использованием пищевой добавки-консерванта «Трока Фриш», с момента окончания технологического процесса:

- при температуре от 2 до 6 °С – не более 10 суток,
- упакованных в среде модифицированной атмосферы (смеси газов) – не более 14 суток.

Срок годности колбасок охлажденных, выработанных с использованием пищевой добавки-консерванта «Трока Фриш» с момента окончания технологического процесса:

- при температуре от 2 до 6 °С – не более 10 суток,
- упакованных под вакуумом – не более 14 суток,
- при температуре от минус 1 до 1 °С – не более 12 суток,
- упакованных под вакуумом – не более 14 суток,
- упакованных в среде модифицированной атмосферы (смеси газов) – не более 14 суток.

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9214–002–71257889–05 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ

Раздел «Область применения» дополнить следующим абзацем:

«Конкретные коды ОКП полуфабрикатов указаны в приложении В.»

Приложение В (справочное)

Т а б л и ц а 1

Наименование полуфабрикатов	КОД ОКП
Полуфабрикаты рубленые	92 1410
Пельмени	92 1409
Пельмени замороженные	92 1421

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 к ТУ 9214–002–71257889–05 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ

Внесены изменения на титульном листе – наименование технических условий «Полуфабрикаты мясные» заменены на **«Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие»** и в ассортименте мясных рубленых полуфабрикатов с распределением по категориям **Весовые**

категории В: фарш мясной «Фермерский»;

категории Г: фарш мясной «Столичный»;
фарш мясной «Полежаевский»

Формованные

категории Б: бифштекс мясной «Классический»;
бифштекс для гамбургеров мясной «Классический»;
пельмени мясные «Царские»;

категории В: биточки мясные «Домашние»;
котлеты мясные: «Столичные», «Телячьи»;
котлеты мясосодержащие «Славянские»;
бифштекс мясной: «Домашний», «Лионский»;
бифштекс мясосодержащий: «Баварский», «Особый»;
тефтели мясные «Домашние»;
тефтели мясосодержащие «Любительские»;
бифштекс для гамбургеров мясной: «Домашний», «Лионский»;
бифштекс для гамбургеров мясосодержащий «Баварский»;
колбаски для жарки в оболочке мясные: «Мюнхенские»; «Барбекю»;
«Пикантные»; «Пикник»; «Дачные»;
колбаски для жарки без оболочки мясные: «Чевапчичи»; «Люля-кебаб»;
пельмени мясные: «Боярские»; «Питерские»;
пельмени мясосодержащие «Из мяса молодых бычков»; «Кавказские»;



категории Г: биточки мясные «Казачьи»;
биточки мясосодержащие: «Старорусские»; «Сибирские»;
котлеты мясные: «Московские»; «Домашние»;
котлеты мясосодержащие: «Охотничьи»; «Фермерские»; «Старорусские»;
«Любительские»;
шницель мясной: «Пражский»; «Классический»;
шницель мясосодержащий: «Венский»; «Нежный»;
тефтели мясные «Фермерские»;
тефтели мясосодержащие «Ежики»;
бифштекс для гамбургеров мясосодержащий: «Особый»; «Домашние»;
«Классические»; «Охотничьи»; «Любительские»; «Китайские»;

категории Д: котлеты мясосодержащие «Волжские»;
шницель мясосодержащий «Любительский»;

Формовые фаршированные*

категории В: шницель фаршированный мясной «Кордон-блю»: с ветчиной и сыром;
шницель фаршированный мясной «Кордон-блю» с сыром и грибами;
шницель фаршированный мясной «Кордон-блю» с грибами и ветчиной;

категории Г: зразы мясные «Оригинальные»; «Любительские»;
зразы мясосодержащие «Классические».

ИЗМЕНЕНИЕ № 3 к ТУ 9214–002–71257889–05 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ и МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ

Внесены изменения в пунктах и таблицах Технических условий относительно гигиенических и микробиологических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору согласно «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299

ПРИЛОЖЕНИЕ Б – ПЕРЕЧЕНЬ нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях – изложено в новой редакции

ТУ 9213-004-71257889-05 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЁНЫЕ

Наименование полукопченых колбас:

Сервелатная, Провансаль, Ярмарочная, Подвавельская, Варшавская, Филейная, Кавказская, Чоризо, Швейцарская с сыром, Президентская, Казачья, Степная, Финская, Губернская, Пряная, Мускатная, Крестьянская, Колбаса с перцем, Колбаса с чесноком, колбаски «Чесночные», колбаски «Пивные», колбаски «Сырные», колбаски жареные «Гурман», колбаски для жарки «Барбекю», колбаски для жарки «Пикантные».

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

1. Колбасы хранят на предприятии и в торговой сети при температуре от 2 до 6 град. С в подвешенном состоянии или разложенном в один – два ряда или в таре, при относительной влажности воздуха 75-78 %.
2. Сроки годности колбас при относительной влажности воздуха 75-78%:
 - до 10 суток в подвешенном состоянии при температуре не выше 8 град.С
 - до 15 суток при температуре не выше 6 град. С
 - до 3 месяцев при температуре от минус 7 до минус 9 град. С
 - до 3 суток при температуре не выше 20 град. С
3. Сроки годности колбас, упакованных под вакуумом в полимерную пленку, при температуре хранения от 5 до 8 град. С:
 - при сервировочной нарезке не более 10 суток,
 - при порционной нарезке не более 12 суток;
 - при температуре хранения от 12 до 15 град.С:
 - при сервировочной нарезке не более 6 суток,
 - при порционной нарезке не более 8 суток.

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9213-004-71257889-05 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЁНЫЕ

Внесены изменения в пунктах и таблицах Технических условий относительно гигиенических и микробиологических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов согласно «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299

ПРИЛОЖЕНИЕ Б – ПЕРЕЧЕНЬ нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях – изложено в новой редакции

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

1. Рекомендуемые сроки годности полукопченых колбас:
 - 1.1 целые батоны - при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре хранения:
 - при температуре $12 \div 15^{\circ}\text{C}$ в подвешенном состоянии – не более 10 суток,

- при температуре $4\div 6^{\circ}\text{C}$ в подвешенном состоянии – не более 15 суток,
- при температуре $0\div 4^{\circ}\text{C}$ упакованные в различные виды тары – не более 20 суток,
- при температуре $-7\div -9^{\circ}\text{C}$ упакованные в различные виды тары – не более 90 суток,
- при температуре $0\div 4^{\circ}\text{C}$ упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы – не более 45 суток;

1.2. полукопченые колбасы в порционной нарезке и упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы - при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре хранения:

- при температуре $12\div 15^{\circ}\text{C}$ – не более 8 суток,
- при температуре $4\div 6^{\circ}\text{C}$ – не более 12 суток,
- при температуре $0\div 4^{\circ}\text{C}$ – не более 15 суток,
- при температуре $-7\div -9^{\circ}\text{C}$ – не более 45 суток;

1.3. полукопченые колбасы в сервировочной нарезке и упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы - при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре хранения:

- при температуре $12\div 15^{\circ}\text{C}$ – не более 6 суток,
- при температуре $4\div 6^{\circ}\text{C}$ – не более 10 суток,
- при температуре $0\div 4^{\circ}\text{C}$ – не более 12 суток,
- при температуре $-7\div -9^{\circ}\text{C}$ – не более 30 суток.

2. Рекомендуемые сроки годности полукопченых колбас, выработанных с использованием комплексной пищевой добавки (сохранитель свежести) «Фриш»:

- целые батоны - при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре хранения:
- при температуре $12\div 15^{\circ}\text{C}$ в подвешенном состоянии – не более 20 суток,
- при температуре $4\div 6^{\circ}\text{C}$ в подвешенном состоянии – не более 25 суток,
- при температуре $0\div 4^{\circ}\text{C}$ упакованные в различные виды тары – не более 30 суток,
- при температуре $0\div 4^{\circ}\text{C}$ упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы – не более 55 суток;

2.1 полукопченые колбасы в порционной нарезке и упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы - при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре хранения:

- при температуре $12\div 15^{\circ}\text{C}$ – не более 12 суток,
- при температуре $4\div 6^{\circ}\text{C}$ – не более 18 суток,
- при температуре $0\div 4^{\circ}\text{C}$ – не более 20 суток,
- при температуре $-7\div -9^{\circ}\text{C}$ – не более 50 суток;

2.2 полукопченые колбасы в сервировочной нарезке и упакованные под вакуумом - при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре хранения:

- при температуре $12\div 15^{\circ}\text{C}$ – не более 10 суток,
- при температуре $4\div 6^{\circ}\text{C}$ – не более 15 суток,
- при температуре $0\div 4^{\circ}\text{C}$ – не более 18 суток,
- при температуре $-7\div -9^{\circ}\text{C}$ – не более 35 суток.

3. Срок годности варено-копченых колбас устанавливает и подтверждает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами Минздрава России.

ТУ 9213-005–71257889-05 КОЛБАСЫ ВАРЁНО – КОПЧЁНЫЕ

Наименование варено-копчёных колбас:

Сервелаты: Австрийский, Ярмарочный, Нижнекамский;
Салями: Классическая, Пармская, Ленинградская, Министерская, Пикантная; Колбасы: Варшавская, Филейная, Коррида, Минская, Банкетная, Слава, Мраморная, Славянская, Конская по – казански, Баранья экстра, Свяжская с сыром, Ашхане, Гурман.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

Сроки годности колбас при относительной влажности воздуха 75 – 78%:

- при температуре 12-15 град.С в подвешенном состоянии до 15 суток,
- при температуре 0 плюс 4 град.С в упакованном виде не более 25 суток,
- при температуре минус 7 минус 9 град. С – не более 3 месяцев;

упакованные под вакуумом в полимерную плёнку хранят при температуре от 5 до 8 град.С:

- при сервировочной нарезке не более 8 суток,
- при порционной нарезке не более 10 суток.

При температуре от 12 до 15 град. С:

- при сервировочной нарезке не более 6 суток,
- при порционной нарезке – не более 8 суток;

упакованные под вакуумом в полимерные плёнки целым батоном при температуре хранения от 0 до 4 град. С не более 1,5 месяца.

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9213-005–71257889-05 КОЛБАСЫ ВАРЁНО – КОПЧЁНЫЕ

Внесены изменения в пунктах и таблицах Технических условий относительно гигиенических и микробиологических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов согласно «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299

ПРИЛОЖЕНИЕ Б – ПЕРЕЧЕНЬ нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях – изложено в новой редакции

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

1. Рекомендуемые сроки годности варено-копченых колбас:

1.1 целые батоны - при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре хранения:

- при температуре 12÷15°C в подвешенном состоянии – не более 15 суток,
- при температуре 4÷6 °C в подвешенном состоянии – не более 20 суток,
- при температуре 0÷4 °C упакованные в различные виды тары – не более 25 суток,

- при температуре $-7\div-9^{\circ}\text{C}$ упакованные в различные виды тары – не более 90 суток,
- при температуре $0\div4^{\circ}\text{C}$ упакованные под вакуумом или условиях модифицированной атмосферы – не более 45 суток;

1.2 колбасы в порционной нарезке и упакованные под вакуумом или условиях модифицированной атмосферы - при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре хранения:

- при температуре $12\div15^{\circ}\text{C}$ – не более 8 суток,
- при температуре $4\div6^{\circ}\text{C}$ – не более 12 суток,
- при температуре $0\div4^{\circ}\text{C}$ – не более 18 суток,
- при температуре $-7\div-9^{\circ}\text{C}$ – не более 45 суток;

1.3 колбасы в сервировочной нарезке и упакованные под вакуумом или условиях модифицированной атмосферы - при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре хранения:

- при температуре $12\div15^{\circ}\text{C}$ – не более 6 суток,
- при температуре $4\div6^{\circ}\text{C}$ – не более 10 суток,
- при температуре $0\div4^{\circ}\text{C}$ – не более 15 суток,
- при температуре $-7\div-9^{\circ}\text{C}$ – не более 30 суток.

2. Рекомендуемые сроки годности варено-копченых колбас, выработанных с использованием комплексной пищевой добавки (сохранитель свежести) «Фриш»:

2.1 целые батоны - при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре хранения:

- при температуре $12\div15^{\circ}\text{C}$ в подвешенном состоянии – не более 20 суток,
- при температуре $4\div6^{\circ}\text{C}$ в подвешенном состоянии – не более 25 суток,
- при температуре $0\div4^{\circ}\text{C}$ упакованные в различные виды тары – не более 30 суток,
- при температуре $0\div4^{\circ}\text{C}$ упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы – не более 55 суток;

2.2. колбасы в порционной нарезке и упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы - при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре хранения:

- при температуре $12\div15^{\circ}\text{C}$ – не более 12 суток,
- при температуре $4\div6^{\circ}\text{C}$ – не более 18 суток,
- при температуре $0\div4^{\circ}\text{C}$ – не более 20 суток,
- при температуре $-7\div-9^{\circ}\text{C}$ – не более 50 суток;

2.3 колбасы в сервировочной нарезке и упакованные под вакуумом - при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре хранения:

- при температуре $12\div15^{\circ}\text{C}$ – не более 10 суток,
- при температуре $4\div6^{\circ}\text{C}$ – не более 15 суток,
- при температуре $0\div4^{\circ}\text{C}$ – не более 18 суток,
- при температуре $-7\div-9^{\circ}\text{C}$ – не более 35 суток.

3. Срок годности варено-копченых колбас устанавливает и подтверждает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами Минздрава России.

ТУ 9123-003-71257889-05 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЁНЫЕ

Наименование сырокопчёных колбас:

«Чоризо», «Старорусская», «Ленинградская», «Министерская», «Звёздная», «Российская», колбаски «Венгерские», колбаски «Губернские», салями «Петербургская», салями «Финская».

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

Срок годности колбас при относительной влажности воздуха 75-78%:

- при температуре хранения 12-15 град.С в подвешенном состоянии до 2 месяцев,
 - при температуре минус 2 минус 4 - не более 3 месяцев,
 - при температуре минус 7 минус 9 град. С – не более 5 месяцев;
- упакованные под вакуумом в полимерную плёнку, хранят при температуре от 5 до 8 град.С:
- при сервировочной нарезке не более 10 суток,
 - при порционной нарезке не более 12 суток;
- при температуре от 12 до 15 град. С :
- при сервировочной нарезке – не более 6 суток,
 - при порционной нарезке – не более 8 суток;
- упакованные под вакуумом в полимерные плёнки целым батоном при температуре хранения от 0 до 4 град. С – не более 2 месяцев.

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9123-003-71257889-05 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЁНЫЕ

Внесены изменения в пунктах и таблицах Технических условий относительно гигиенических и микробиологических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов согласно «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299

ПРИЛОЖЕНИЕ Б – ПЕРЕЧЕНЬ нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях – изложено в новой редакции

ТУ 9213-006-71257889-05 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ

Наименование изделий:

Колбасы: «Деликатесная», «Филейная», «Фестивальная», «Полонез», «Юбилейная», «Любимая», «Украинская», «Покровская», «Армянская», «Экстра», «Женевская», «Рябинушка», «Диетическая», «Смоленская», «Казачья», «Ростовская», «Орловская», «Российская», «Подмосковная»;

Сардельки: «Экстра», «Муромские», «Докторские», «Краснодарские», «Казачьи», «С сыром», «Сибирские», «Пикантные», «Губернские»;

Шпикачки: «Русские», «Ветчинно–рубленные», «Российские», «Пряные»;
Сосиски: «Люкс с молоком», «Пражские», «Докторские», «Особенные», «Краснодарские», «Краковские», «Останкинские», «Экстра», «Российские», «Сибирские», «Московские», «Орловские», «Польские», «Пряные», «Пикантные», «Губернские», «С сыром», «Ветчинно–рубленные»;

Хлебы мясные: «Луковый», «Пицца», «Печёный», «Обыкновенный», «Ветчинно–рубленный».

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

1. Сроки годности колбас, выработанных с использованием пищевой добавки «Фриш», должна быть, суток, не более:
 - в натуральных оболочках – 7;
 - в искусственной белковой оболочке типа «Белкозин» - 10,упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде, суток, не более:
 - батонами – 15,
 - при сервировочной нарезке – 8,
 - при порционной нарезке – 10,
 - в оболочке «Амитан» - 15.
2. Сроки годности сосисок, сарделек и шпикачек, выработанных с использованием пищевой добавки «Фриш», должны быть, суток, не более:
 - в натуральных оболочках – 6,
 - упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде – 25,
 - в полиамидных оболочках – 20.
3. Сроки годности мясных хлебов, выработанных с использованием пищевой добавки «Фриш», должны быть, не более:
 - в одноразовых открытых формах – 5,
 - упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде – 12.
4. Сроки годности колбас, выработанных с использованием пищевой добавки- консерванта «Трока Фриш», должна быть, суток, не более:
 - в натуральных оболочках – 11;
 - в искусственной белковой оболочке типа «Белкозин» - 15,упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде, суток, не более:
 - батонами – 25,
 - при сервировочной нарезке – 15,

- при порционной нарезке – 20,
 - в оболочке «Амитан» - 25.
5. Сроки годности сосисок, сарделек и шпикачек, выработанных с использованием пищевой добавки – консерванта «Трока Фриш», должны быть, суток, не более:
- в натуральных оболочках – 10,
 - упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде – 30,
 - в полиамидных оболочках – 24.
6. Сроки годности мясных хлебов, выработанных с использованием пищевой добавки – консерванта «Трока Фриш», должны быть, не более:
- в одноразовых открытых формах – 8,
 - упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде – 20.

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9213-006-71257889-05 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ

Раздел «Область применения» дополнить следующим абзацем:

«Конкретные коды ОКП изделий колбасных вареных указаны в приложении В.»

Приложение В (справочное)

Т а б л и ц а 1

Наименование продукции	КОД ОКП
Вареные колбасы	92 1312
Мясные хлебы	92 1313
Сосиски	92 1321
Сардельки	92 1322

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 к ТУ 9213-006-71257889-05 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЁНЫЕ

Внесены изменения в пунктах и таблицах Технических условий относительно гигиенических и микробиологических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов согласно «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299

ПРИЛОЖЕНИЕ Б – ПЕРЕЧЕНЬ нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях – изложено в новой редакции

ТУ 9216-010-95576990-07 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ из ГОВЯДИНЫ, СВИНИНЫ, КОНИНЫ, ОЛЕНИНЫ, МЯСА ПТИЦЫ, МЯСА КРОЛИКА и СУБПРОДУКТОВ

Наименование консервов:

1.2.1 Консервы из говядины:

- говядина «Классическая»;
- говядина «Аппетитная»;
- говядина «Хуторская»;
- говядина «Домашняя»;
- говядина «Закусочная»;
- говядина «Праздничная»;
- говядина «Деликатесная»;
- говядина «Элитная»;
- «Бизнес-ланч».

1.2.2 Консервы из свинины:

- свинина «По-домашнему»;
- свинина «Классическая»;
- свинина «Аппетитная»;
- свинина «По-охотничьи»;
- «Бизнес-ланч»;
- свинина «Закусочная»;
- свинина «Праздничная»;
- свинина «Деликатесная»;
- свинина «Элитная»;
- свинина «Мраморная»;
- свинина «Юбилейная»;
- свинина «Губернская»;
- свинина «По-деревенски»;
- свинина «Изысканная».

1.2.3 Консервы из конины и жеребятины:

- конина «Агидель»;
- конина «Аргмак»;
- конина «Уфимская».

1.2.4 Консервы из оленины:

- оленина «Ленская»;
- оленина «Боярская»;
- оленина «Пальмира».

1.2.5 Консервы из мяса птицы:

- «Куручка ряба»;
- «Бизнес-ланч» с мясом индейки;
- «Куручка ряба» с печенью;
- курица «Пикантная»;
- курица «Классическая»;
- филе цыпленка «Изысканное».

1.2.6 Консервы из свинины, говядины и мяса птицы:

- ассорти слоеное;
- ассорти «Строгановское»;
- ассорти «Элитное»;
- ассорти «Классическое»;
- ассорти «Деликатесное»;
- гуляш «Боярский»;
- гуляш «Закусочный».

1.2.7 Консервы из мяса кролика:

- мясо кролика в собственном соку;
- кролик «По-царски»;
- кролик «По-домашнему»

1.2.8 Консервы из баранины:

- «Бизнес-ланч»;
- баранина «Восточная»;
- баранина «Деликатесная»

1.2.9 Консервы мясные из субпродуктов:

- язык говяжий «Пряный»;
- язык свиной «Заливной»;
- язык олений «Сияние»;
- сердце «По-домашнему»;
- печень «Благородная»;
- почки в собственном соку

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

- Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке в чистых, сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха $75\% \pm 5\%$.
- Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.
- Срок годности консервов мясных и птичьих – не более трех лет со дня изготовления
- Срок годности консервов мясных из субпродуктов – не более двух лет со дня изготовления.

ТУ 9213-008-71257889-07 ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ

Изделия деликатесные выпускаются в следующем ассортименте:

копчено-вареные:

из свинины:

- грудинка «Застольная»;
- грудинка «Пряная»;
- грудинка «Московская»;
- грудинка «Домашняя»;
- рулет «Любимый»;
- рулет «Охотничий»;
- рулет из свиной грудинки;
- рулет из рульки;
- рулет «Домашний»;
- карбонад «Пикантный»;
- карбонад «Ставропольский»;
- карбонад «Московский»;
- карбонад «Любительский»;
- карбонад в перце;
- шейка «Пряная»;
- шейка «Московская»;
- корейка «Прованс»;
- окорок «Княжеский»;
- окорок «Европейский»;
- окорока «Любительский»
- окорок «Дальневосточный»;
- буженина «Столичная»;
- буженина «Дальневосточная»;
- бекон «Любимый»;
- бекон «Московский»;
- бекон «Венский»;
- балык «Стрелецкий»;
- балык «Губернский»;
- балык «Яриновский»;
- вырезка копчено-вареная;
- голяшка и рулька «Баварские»;
- закуска «Фермерская острая»;
- орех мясной;
- ребра свиные;
- ребрышки свиные;
- свинина «Яриновская»;
- филей «Уральский»;
- шинка «Белорусская»;
- щековина «Казачья»

из говядины:

- говядина «Европейская»;
- говядина «Любимая»;
- говядина «Праздничная»;

из конины:

- «Дуслык»;
- «Восточная» копчено-вареная;
- грудинка «Татарская»;

из языка:

- язык «Нежный»;
- язык в шпике;

запеченные:

из свинины:

- буженина «Де Люкс»;

из говядины:

- рулет «Кавказский»;

прессованные вареные:

- свинина «Губернская»;
- говядина «Восточная»;
- конина «по-татарски»;
- ассорти «Любительское»;
- бекон «Баварский»;
- ассорти в форме «По-домашнему»;
- ветчина в форме «Ароматная»;
- ветчина в форме «Моцарт»;
- ветчина в форме «Поросенок»;
- языки в форме

изделия из шпика:

- шпик соленый «Деревенский»;
- шпик копченый «Ярмарочный острый».

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

1. Срок годности изделий деликатесных при температуре хранения от 0 до 8 °С и относительной влажности воздуха 75 (± 5) % не более 5 суток.
2. Срок годности изделий деликатесных, упакованных под вакуумом, при температуре от 0 до 8 °С с момента окончания технологического процесса: при сервировочной нарезке не более 5 суток, при порционной нарезке не более 6 суток, а при температуре хранения минус 18 °С для всех фасованных продуктов не более 45 суток.
3. Срок годности продуктов, выработанных с применением пищевой добавки «Фриш» и упакованных под вакуумом при температуре хранения от 0 до 8 °С не более 20 суток.
4. Срок годности шпика «Деревенский» при температуре от 0 до 8 °С не более 60 суток, шпика копченого «Ярмарочный острый» при температуре от 0 до 4 °С не более 30 суток, при температуре от -7 до -9 °С не более 120 суток.
5. Сроки годности на готовые деликатесные изделия устанавливает изготовитель по согласованию с местными органами Минздравсоцразвития России в установленном порядке.

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9213-008-71257889-07 ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ

Внесены изменения в пунктах и таблицах Технических условий относительно гигиенических и микробиологических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов согласно «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299

ПРИЛОЖЕНИЕ Б – ПЕРЕЧЕНЬ нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях – изложено в новой редакции

ТУ 9213-007-71257889-07 ИЗДЕЛИЯ из ПТИЦЫ

Изделия из птицы конченные, копчено-вареные и запеченные изготавливают следующих наименований:

- тушка: цыплят, кур, уток, индеек, гусей, перепелов, цесарок;
- полутушка: цыплят, кур, уток, индеек, гусей, перепелов, цесарок;
- четвертина: цыплят, кур, уток, индеек, гусей, перепелов, цесарок;
- окорочок: цыплят, кур, уток, индеек, гусей, цесарок;
- голень: цыплят, кур, уток, индеек, гусей, цесарок;
- бедро: цыплят, кур, уток, индеек, гусей, цесарок;
- крылышко (целое, плечевая локтевая часть): цыплят, кур, уток, индеек, гусей, цесарок;
- грудка (с костью и без кости): цыплят, кур, уток, индеек, гусей, перепелов, цесарок;
- гузка: цыплят, кур, уток, индеек, гусей, цесарок.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

1. Сроки годности с момента окончания технологического процесса при температуре от 2 до 6⁰С и относительной влажности воздуха 80-85%, копченых и копчено-вареных изделия из птицы не более 72 часов, запеченных - не более 48 часов, в т.ч. срок хранения на предприятии-изготовителе не более 12 часов.

2. Сроки годности готовых изделий из птицы, упакованных под вакуумом или в атмосфере модифицированного газа, при температуре от 0 до 6⁰С:

- копченых, копчено-вареных - не более 10 суток;
- запеченных - не более 5 суток.

3. Сроки годности готовых изделий из птицы, выработанных с использованием пищевой добавки «Фриш» и упакованных под вакуумом или в атмосфере модифицированного газа, при температуре от 0 до 6⁰С:

- копченых, копчено-вареных - не более 16 суток;
- запеченных - не более 14 суток.

4. Сроки годности готовых изделий из птицы, выработанных с использованием пищевых добавок «Трока Фриш» и упакованных под вакуумом или в атмосфере модифицированного газа, при температуре от 0 до 6⁰С:

- копченых, копчено-вареных - не более 22 суток;
- запеченных - не более 18 суток.

5. Сроки годности изделий из птицы устанавливает изготовитель по согласованию с местными органами Минздравсоцразвития России.

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9213-007-71257889-07 ИЗДЕЛИЯ из ПТИЦЫ

Внесены изменения в пунктах и таблицах Технических условий относительно гигиенических и микробиологических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов согласно «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299



работаем со вкусом

ПРИЛОЖЕНИЕ Б – ПЕРЕЧЕНЬ нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях -изложено в новой редакции



ТУ 9213-011-71257889-08 ПАШТЕТЫ, ЗЕЛЬЦЫ, КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ и КРОВЯНЫЕ

Наименований изделий:

Паштеты - «Белый», «Крестьянский», «Французский», Страсбургский», «Домашний», «Де Люкс», «Нежный», «Столичный» с орехами», «Печеночный» с зеленью», «Подмосковный», «Мясной» с оливками», «Арденский», «Российский», «Усть-Сысольский», «Особый», «Гурман», «Дачный»;

Зельцы - «Итальянский», «Деликатесный», «Бруншвицкий», «Гурман», «Французский», «Красный», «Столичный», «Особенный», «Языковый», «Невский заливной»;

Колбасы ливерные - «Печорская», «Крестьянская», «Домашняя», «Ливерный хлеб», «Колбаски «Печеночные», «Славянская», «Столовая», Любимая», «Любительская»;

Колбасы кровяные - «Французская», «Польская», «Премиум», «Крестьянская», «Домашняя»

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

1. Паштеты, зельцы, колбасы ливерные и кровяные хранят на предприятии и в торговой сети при температуре от 2 до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75% в подвешенном состоянии или разложенными в один ряд на деревянных стеллажах.

2. Сроки годности и реализации продукта с момента окончания технологического процесса при температуре 2-6°С:

- не более 48 часов;
- в формах из металлической фольги – 60 часов;
- в формах из металлической фольги и с применением сохранителя свежести «Фриш» - не более 5 суток;
- с применением сохранителя свежести «Фриш» и упакованные под вакуумом или в атмосфере модифицированного газа - 8 суток;
- при порционной нарезке, с применением сохранителя свежести «Фриш» и упакованные под вакуумом - не более 6 суток;
- выработанных в полиамидных оболочках (Повиден, Термофлекс, Ами-тан и др.) – не более 10 суток;
- выработанных в полиамидных оболочках (Повиден, Термофлекс, Амитан и др.) и с применением сохранителя свежести «Фриш» - не более 30 суток;
- выработанных в оболочке «Амифлекс» - не более 60 суток;
- в формах из ламистра пастеризованные - не более 9 месяцев;
- в формах из ламистра стерилизованные - не более 24 месяцев, в том числе на предприятии-изготовителе - не более 24 часов.

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9213-011-71257889-08 ПАШТЕТЫ, ЗЕЛЬЦЫ, КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ и КРОВЯНЫЕ

Внесены изменения в пунктах и таблицах Технических условий относительно гигиенических и микробиологических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов согласно «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299

ПРИЛОЖЕНИЕ Б – ПЕРЕЧЕНЬ нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях – изложено в новой редакции

ТУ 9214-012-71257889-09 ПОЛУФАБРИКАТЫ из МЯСА ПТИЦЫ

Полуфабрикаты, вырабатываемые по настоящим техническим условиям, могут реализовываться с предприятия-изготовителя:

- в замороженном виде; - в охлажденном виде,

в следующем ассортименте:

из птицы:

тушка: цыплят, кур, уток, индеек, гусей, перепелов;

полутушка: цыплят, кур, уток, индеек, гусей, перепелов;

четвертина: цыплят, кур, уток, индеек, гусей, перепелов;

окорочок: цыплят, кур, уток, индеек, гусей;

голень: цыплят, кур, уток, индеек, гусей;

бедро: цыплят, кур, уток, индеек, гусей;

крылышко (целое, плечевая локтевая часть): цыплят, кур, уток, индеек, гусей;

грудка (с костью и без кости): цыплят, кур, уток, индеек, гусей, перепелов;

шейка: цыплят, кур, уток, индеек, гусей;

гузка: цыплят, кур, уток, индеек, гусей;

бескостный полуфабрикат: шашлык «Фирменный», мясо птицы «Пикантное», филе грудки, филе птицы «Медальон», филе бедра, филе голени, шницель натуральный, шницель «Столичный», зразы натуральные;

из субпродуктов птицы:

желудок: цыплят, кур, уток, индеек, гусей;

сердце: цыплят, кур, уток, индеек, гусей;

рубленые полуфабрикаты:

фарши: Столичный, Куриный, Белгородский;

биточки: Домашние, Столичные, Русские, Китайские;

котлеты: Столичные, Славянские, Куриные, Любительские;

котлетные палочки: Пикантные, Аппетитные, Городские;

наггеты: Традиционные;

шницели: Венский, Нежный, Любительский;

котлеты для гамбургеров: Экстра, Особый, Куриный, Лионский;

фрикадельки: Ароматные, Прованские, Пикантные, Китайские;

зразы: Оригинальные, Куриные, Любительские;

шницели фаршированные «Кордон-блю»: с ветчиной и сыром, с сыром и грибами, с грибами и ветчиной;

колбаски для жарки в оболочке: Московские, Барбекю, Любимые, Пикник, Дачные;

колбаски для жарки без оболочки: Особые, Люля-кебаб;

пельмени: Куриные, Любительские, Китайские, Царские, Особые, Белгородские

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

1. Срок годности полуфабрикатов натуральных охлажденных:

- при температуре от 2 до 6 °С - не более 24 час,

упакованных под вакуумом – не более 2 суток,

упакованных в атмосфере модифицированных газов (смеси защитных газов) – не более 3 суток;

- при температуре от минус 1 до плюс 1 °С – не более 48 часов,

упакованных под вакуумом – не более 4 суток,
упакованных в атмосфере модифицированных газов (смеси защитных газов) – не более 6 суток.

2. Срок годности полуфабрикатов натуральных подмороженных:

- при температуре от минус 5 до минус 10 °С - не более 20 суток,

упакованных под вакуумом – не более 30 суток,

упакованных в атмосфере модифицированных газов (смеси защитных газов) – не более 40 суток.

3. Срок годности полуфабрикатов натуральных замороженных:

- при температуре от минус 15 до минус 18 °С - не более 160 суток,

упакованных под вакуумом и в атмосфере модифицированных газов (смеси защитных газов) – не более 180 суток.

4. Срок годности охлажденных полуфабрикатов, выработанных с использованием пищевой добавки «Фриш» с момента окончания технологического процесса:

- при температуре от 2 до 6 °С - не более 7 суток,

упакованных под вакуумом и в атмосфере модифицированных газов (смеси газов) – не более 8 суток.

5. Срок годности охлажденных полуфабрикатов, выработанных с использованием пищевой добавки «Трока Фриш», с момента окончания технологического процесса:

- при температуре от 2 до 6 °С - не более 10 суток,

упакованных под вакуумом и в атмосфере модифицированных газов (смеси газов) – не более 14 суток.

6. Срок годности полуфабрикатов рубленых быстрозамороженных (кромепельменей):

- при температуре от 2 до 6 °С - не более 24 час,

упакованных под вакуумом – не более 3 суток,

упакованных в атмосфере модифицированных газов (смеси защитных газов) – не более 5 суток;

- при температуре от минус 1 до 1 °С - не более 4 суток,

упакованных под вакуумом – не более 6 суток,

упакованных в атмосфере модифицированных газов (смеси газов) – не более 7 суток;

- при температуре от минус 5 до минус 10 °С - не более 20 суток,

упакованных под вакуумом – не более 30 суток,

упакованных в атмосфере модифицированных газов (смеси защитных газов) – не более 40 суток.

7. Срок годности полуфабрикатов рубленых быстрозамороженных (кромепельменей):

- при температуре от минус 12 до минус 15 °С - не более 120 суток,

упакованных под вакуумом и в атмосфере модифицированных газов (смеси защитных газов) – не более 150 суток.

- при температуре от минус 15 до минус 18 °С - не более 180 суток,

упакованных под вакуумом и в атмосфере модифицированных газов (смеси защитных газов) – не более 200 суток.

8. Срок годности быстрозамороженныхпельменей:

- при температуре не выше минус 5 °С – не более 48 час,

- при температуре не выше минус 10 °С – не более 30 дней,

- при температуре от минус 15 до минус 18 °С – не более 180 суток,

упакованных под вакуумом и в атмосфере модифицированных газов (смеси защитных газов) – не более 200 суток,

При отсутствии холодапельмени хранению и реализации не подлежат.

9. Срок годности полуфабрикатов исчисляется с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе при температуре не выше минус 18 °С – не более 10 суток, для полуфабрикатов, упакованных под вакуумом и в среде модифицированной газовой атмосферы – не более 12 суток.

10. Срок годности охлажденных рубленых, фаршированных полуфабрикатов, выработанных с использованием пищевой добавки «Фриш» с момента окончания технологического процесса:

- при температуре от 2 до 6 °С - не более 5 суток,
упакованных в атмосфере модифицированных газов (смеси газов) – не более 10 суток.

11. Срок годности колбасок охлажденных, выработанных с использованием пищевой добавки «Фриш», с момента окончания технологического процесса:

- при температуре от 2 до 6 °С - не более 5 суток,
упакованных под вакуумом – не более 8 суток;
- при температуре от минус 1 до 1 °С - не более 7 суток,
упакованных под вакуумом – не более 10 суток,
упакованных в атмосфере модифицированных газов (смеси газов) – не более 10 суток.

12. Срок годности охлажденных рубленых, фаршированных полуфабрикатов, выработанных с использованием пищевой добавки «Трока Фриш», с момента окончания технологического процесса:

- при температуре от 2 до 6 °С - не более 10 суток,
упакованных в атмосфере модифицированных газов (смеси газов) – не более 14 суток.

13. Срок годности колбасок охлажденных, выработанных с использованием пищевой добавки, консерванта «Трока Фриш» с момента окончания технологического процесса:

- при температуре от 2 до 6 °С - не более 10 суток,
упакованных под вакуумом – не более 14 суток,
- при температуре от минус 1 до 1 °С - не более 12 суток,
упакованных под вакуумом – не более 14 суток,
упакованных в атмосфере модифицированных газов (смеси газов) – не более 14 суток.

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9214-012-71257889-09 ПОЛУФАБРИКАТЫ из МЯСА ПТИЦЫ

Внесены изменения в пунктах и таблицах Технических условий относительно гигиенических и микробиологических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов согласно «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299

ПРИЛОЖЕНИЕ Б – ПЕРЕЧЕНЬ нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях – изложено в новой редакции

Технические условия дополнить приложением В

ПРИЛОЖЕНИЕ В
Коды ОКП

Наименование продукции	Код ОКП
Полуфабрикаты из мяса птицы в мелкой расфасовке	92 1407
Котлеты	92 1411
Фарш	92 1412
Полуфабрикаты рубленые прочие	92 1413
Пельмени	92 1421
Фрикадельки	92 1422
Тефтели	92 1423
Полуфабрикаты порционные натуральные из мяса птицы	92 1434
Полуфабрикаты порционные панированные из мяса птицы	92 1444
Полуфабрикаты мелкокусковые натуральные из мяса птицы	92 1454

ТУ 9213-013-71257889-09 ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ в ОБОЛОЧКЕ и КОЛБАСКИ ВЕТЧИННЫЕ

Наименований изделий:

ветчина – «Столичная», «Онежская», «Петровская», «Московская», «Застольная», «Рябушка», «Нежная», «Венская», «Чепецкая», «Славянская», «Ассорти», «Мозаика», «Олимпийская», «Вкусная», «Любительская», «Российская», «Мраморная», «Говяжья», «Татарская»;

колбаски ветчинные – «Любительские», «Для завтрака», «Чесночные», «Восточные копченые».

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

1. Ветчину и колбаски выпускают в реализацию с температурой в толще батона не выше 8 °С.
2. Ветчину и колбаски хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%.
3. Сроки годности ветчины и колбасок от даты выработки должны быть, не более:
 - в натуральной оболочке и искусственной белковой оболочке типа «Белкозин» – 5 сут.;
 - в натуральной оболочке и искусственной белковой оболочке типа «Белкозин», выработанные с пищевой добавкой «Фриш» - 10 сут.;
 - в натуральной оболочке и искусственной белковой оболочке типа «Белкозин», выработанные с пищевой добавкой «Трока Фриш» - 15 сут.;
 - в оболочке (пленке) «Повиден» (поливинилиденхлоридной), в полиамидных оболочках типа– 6 сут.;
 - в оболочках (пленке) «Повиден» и «Амитан», выработанные с пищевой добавкой «Фриш» - 12 сут.;
 - в оболочках (пленке) «Повиден» и «Амитан», выработанные с пищевой добавкой «Трока Фриш» - 20 сут.;
 - в полиамидных оболочках типа «Амифлекс Т», «Биолон» – 60 сут.;
 - упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде: батонами – не более 10 сут., при сервировочной нарезке – 5 сут., при порционной нарезке – 6 сут.;
 - выработанные с пищевой добавкой «Фриш» и упакованные под вакуумом или в модифицированной газовой среде: батонами - 15 сут., при сервировочной нарезке – 8 сут., при порционной нарезке – 10 сут.;
 - упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде в термоусадочные пленочные материалы: батонами– не более 15 сут., при порционной нарезке – 12 сут., выработанные с пищевой добавкой «Трока Фриш» и упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде в термоусадочные пленочные материалы: батонами– не более 22 сут., при порционной нарезке – 18 сут.

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 к ТУ 9213-013-71257889-09 ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ в ОБОЛОЧКЕ и КОЛБАСКИ ВЕТЧИННЫЕ

Внесены изменения в пунктах и таблицах Технических условий относительно гигиенических и микробиологических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов согласно «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299

ПРИЛОЖЕНИЕ Б – ПЕРЕЧЕНЬ нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях – изложено в новой редакции

ТУ 9213-017-71257889-10 КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ из МЯСА ПТИЦЫ

Наименование изделий:

колбасы вареные: «Юбилейная», «Праздничная», «Филейная», «Нежная», «Весенняя», «Новая куриная», «Глазовская», «Лионская», «Сибирская», «Экстра», «Крестьянская», «Особая», «Мускатная», «Классическая», «Деликатесная», «Премьера», «Чайная экстра»;

сардельки: «Русские», «Особые» с сыром, «Докторские», «Чайные», «Любительские», «Уральские» для гриля, «Гаежные» ветчинно-рубленые, «Сибирские», «Северные»;

шпикачки: «Ярославские»;

сосиски: «Деликатесные» с сыром, «Петровские», «Венские», «Оригинальные», «Уральские», «Сибирские», «Пражские», «Французские» белые, «Столичные»;

полукопченые колбасы: «Венская», «Охотничья», «Туристская», «Баварская», «Казачья», «Домашняя», «Элитная»;

колбаски полукопченые: «Венгерские», «Столичные».

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОКИ ГОДНОСТИ

7.1 Колбасные изделия транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

7.2 Изделия хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%.

7.3 Рекомендуемые сроки годности вареных колбас, сут, не более:

5 – в натуральных оболочках;

7 – в искусственной белковой оболочке типа «Белкозин»,

10 – в оболочке «Амитан»,

60 – в оболочке «Амифлекс Т»;

- упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде, сут, не более:

10 – батонами,

5 - при сервировочной нарезке,

6 - при порционной нарезке;

- упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде в термоусадочные пленочные материалы сут, не более:

20 – батонами,

18 – при порционной нарезке.

7.4 Рекомендуемые сроки годности сосисок, сарделек, сут, не более:

3 – в натуральных оболочках,

- упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде сут, не более:

15 – в искусственной белковой оболочке типа «Белкозин»,

20 – в полиамидных оболочках;

35 - в замороженном состоянии и при температуре хранения минус 10°С.

7.5 Рекомендуемые сроки годности полукопченых колбас и колбасок, сут, не более:

8 - при температуре не выше 12оС и относительной влажности воздуха 75-78%;

- упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде, сут, не более:

- 16 – батонами,
- 12 – при сервировочной нарезке,
- 15 – при порционной нарезке.

7.6 Рекомендуемые сроки годности вареных колбас, выработанных с использованием комплексной пищевой добавки «Фриш» (фирма «Евроспайс», Франция), сут, не более:

- 7 – в натуральных оболочках;
- 10 – в искусственной белковой оболочке типа «Белкозин»;
- упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде, сут, не более:
 - 15 – батонами,
 - 8 – при сервировочной нарезке,
 - 10 – при порционной нарезке;
 - в оболочке «Амитан» – 15.

7.7 Рекомендуемые сроки годности сосисок, сарделек, выработанных с использованием комплексной пищевой добавки «Фриш» (фирма «Евроспайс», Франция), сут, не более:

- 6 – в натуральных оболочках,
- упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде сут, не более:
 - 20 – в искусственной белковой оболочке типа «Белкозин»,
 - 25 – в полиамидных оболочках,
 - 80 – в замороженном состоянии и при температуре хранения минус 10⁰С.

7.8 Рекомендуемые сроки годности полукопченых колбас и колбасок, выработанных с использованием комплексной пищевой добавки «Фриш» (фирма «Евроспайс», Франция), сут, не более:

- 12 – в натуральных оболочках;
- 15 – в искусственной белковой оболочке типа «Белкозин»;
- упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде, сут, не более:
 - 24 – батонами,
 - 16 – при сервировочной нарезке,
 - 20 – при порционной нарезке.

7.9 Рекомендуемые сроки годности вареных колбас, выработанных с использованием комплексной пищевой добавки-консерванта «Трока Фриш» (фирма «Ван Хеес», торговая марка «Трока», Франция), сут, не более:

- 11 – в натуральных оболочках,
- 15 – в искусственной белковой оболочке типа «Белкозин»;
- упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде сут, не более:
 - 25 – батонами,
 - 15 – при сервировочной нарезке,
 - 20 – при порционной нарезке,
 - 25 – в оболочке «Амитан».

7.10 Рекомендуемые сроки годности сосисок, сарделек, выработанных с использованием комплексной пищевой добавки-консерванта «Трока Фриш» (фирма «Ван Хеес», торговая марка «Трока», Франция), сут, не более:

- 10 – в натуральных оболочках;
- упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде сут, не более:
 - 30 – в искусственной белковой оболочке типа «Белкозин»,
 - 40 – в полиамидных оболочках.

7.11 Рекомендуемые сроки годности полукопченых колбас и колбасок, выработанных с использованием комплексной пищевой добавки-консерванта «Трока Фриш» (фирма «Ван Хеес», торговая марка «Трока», Франция), сут, не более:

- 18 – в натуральных оболочках;
- 25 – в искусственной белковой оболочке типа «Белкозин»;
- упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде, сут, не более:
 - 30 – батонами,
 - 18 – при сервировочной нарезке,
 - 22 – при порционной нарезке.

7.12 Срок годности колбасных изделий из мяса птицы устанавливает и подтверждает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами Минздравсоцразвития России.

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 ТУ 9213-017-71257889-10 КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ из МЯСА ПТИЦЫ

Вареные колбасы, сосиски и сардельки, выработанные из мяса птицы, разбиты по сортам в зависимости от содержания в них мышечной ткани

колбасы вареные:

первый сорт - «Юбилейная», «Филейная», «Нежная», «Мускатная», «Деликатесная», «Премьера», «Чайная экстра»;

второй сорт - «Праздничная», «Новая куриная», «Глазовская», «Лионская», «Экстра», «Особая»;

третий сорт - «Весенняя», «Сибирская», «Крестьянская», «Классическая»;

сардельки:

первый сорт - «Русские», «Докторские», «Любительские», «Уральские» для гриля, «Сибирские»;

второй сорт - «Особые» с сыром, шпикачки «Ярославские»;

третий сорт - «Чайные», «Таежные» ветчинно-рубленые, «Северные»;

сосиски:

первый сорт - «Пражские», «Французские» белые, «Столичные»;

второй сорт - «Петровские», «Венские»;

третий сорт - «Деликатесные» с сыром, «Оригинальные», «Уральские», «Сибирские»;