Продукты из говядины, свинины, оленины, конины, мяса диких животных, ветчинные изделия

1. ФИЛЕЙ ГОВЯЖИЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ ТУ 49 734-80 с Изменением 1, 2 (взамен ТУ 49 РСФСР 52-76)

Для выработки Филея говяжьего запеченного используют поясничную мышцу.
Предусмотрено два способа производства филея:
1- шприцевание рассолом в количестве до 10 % к массе сырья, натирка специями и чесноком, запекание;
2- массирование вместе с рассолом, натирка специями и чесноком, запекание.
Выход готовой продукции к массе несоленого сырья составляет 62 %.
Срок годности филея говяжьего при температуре от 0 до 8 ºС и относительной влажности (75±5) % - не более 5 суток.

2. ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ МЯСА ПОРОСЯТ И ТЕЛЯТ ТУ 49 774-84 с Изменением 1 (взамен ТУ 49 774-80)

Продукты из мяса поросят и телят выпускают следующих наименований: Рулет из поросят копчено-вареный, Рулет из поросят фаршированный копчено-вареный, Окорок телячий запеченный, Окорочок телячий в шпике копчено-вареный.
Для выработки Рулета из поросят используется мясо поросят, Рулета из поросят фаршированного - мясо поросят и фарш докторской колбасы, Окорока телячьего - тазобедренная часть телятины, Окорочка телячьего в шпике - тазобедренная часть телятины и шпик.
Сырье для производства продуктов из мяса поросят и телят шприцуют, выдерживают в рассоле, коптят и запекают.
Срок годности продуктов из мяса поросят и телят при температуре от 0 до 8 ºС - не более 72 часов.

3. ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ БЕСКОСТНЫЕ ТУ 49 813-81 с Изменениями 1, 2, 3

Продукты из свинины сырокопченые бескостные выпускают в следующем ассортименте: «Окорочек», «Корейка бескостная», ветчина «Охотничья», филеечка «Деликатесная».
Для выработки продуктов из свинины используется для «Окорочка» - тазобедренная

часть полутуши в шкуре с толщиной подкожного слоя шпика 15 - 30 мм, массой 1,1 - 2,4 кг; для «Корейки бескостной» - спинная часть полутуши в шкуре с толщиной подкожного слоя шпика 15 - 30 мм, массой не менее 1,2 кг; для ветчины «Охотничьей» - поверхностная мышца тазобедренной части полутуши, слой шпика не более 10 мм, массой не менее 0,5 кг; для филеечки «Деликатесной» - внутренний приводящий мускул тазобедренной части полутуши, жировой слой полностью удален, массой не менее 0,2 кг.

Предусмотрено два способа посола смешанный (окорочек, корейка) и мокрый (филеечка, ветчина). Затем копчение и сушка при температуре (11±1) оС в течение 12-14 суток - для окорочка и корейки, 7-10 суток - для ветчины и филеечки.

Выход готовой продукции к массе несоленого сырья составляет для: окорочка - 85 %, корейки бескостной - 82 %, ветчины Охотничьей - 65 %, филеечки - 58 %.

Срок годности продуктов сырокопченых бескостных

при температуре от 0 до 4 ºС и относительной влажности (75±5) % - не более 30 суток,

при температуре от 0 до 12 ºС - не более 15 суток,

при температуре минус 7 - минус 9 ºС - не более 120 суток.

Срок годности продуктов сырокопченых бескостных, упакованных под вакуумом,

при температуре от 5 до 8 ºС целым куском или нарезанных ломтиками - не более 7 суток,

при температуре от 5 до 15 ºС - не более 3 суток.

4. ЖИР С НАПОЛНИТЕЛЯМИ ЖИВОТНЫЙ ПИЩЕВОЙ ТОПЛЕНЫЙ ТУ 9215-374-00419779-07

Документация распространяется на топленый пищевой животный жир с наполнителями, предназначенный для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок и предусматривает выпуск 5 наименований продуктов, в следующем ассортименте:

- «Смалец домашний»; - «Смалец любительский»;
- «Смалец чесночный»; - «Смалец яблочный»;
- «Смалец душистый»;

В состав рецептур «смальцев» входят: шпик колбасный, шпик хребтовой несоленый без шкурки, жир-сырец свиной первой группы (сальник, околопочечный, обрезь свежего шпика, с калтыками, ливера, жировую обрезь из колбасного и консервного цехов), лук репчатый (свежий, сушеный, сушеный жаренный), чеснок (свежий, сушеный, консервироанный поваренной солью), пряности, яблоки (свежие, сушеные), соль.

Жир фасуют в металлические банки, в стеклянные банки, в пластмассовые стаканы различной формы.

Сроки годности с момента выработки, мес., при температуре, ºС:

1. Вид упаковки:

1.1. Банки из белой жести электролитического лужения ЭЖК-III нелакированной:

- не более 25ºС - 3 месяца;
- от 0ºС до 6ºС - 6 месяцев;
- от минус 5ºС до минус 8ºС - 9 месяцев;

- от минус 12ºС и ниже - 9 месяцев.

1.2. Банки из белой жести горячего лужения:
- не более 25ºС - 3 месяца;
- от 0ºС до 6ºС - 6 месяцев;
- от минус 5ºС до минус 8ºС - 12 месяцев;
- от минус 12ºС и ниже - 12 месяцев.

1.3. Банки из белой жести электролитического лужения ЭЖК-III лакированной:
- не более 25ºС - 3 месяца;
- от 0ºС до 6ºС - 9 месяцев;
- от минус 5ºС до минус 8ºС - 12 месяцев;
- от минус 12ºС и ниже - 12 месяцев.

1.4. Банки стеклянные:
- от 0ºС до 6ºС - 3 месяца;
- от минус 5ºС до минус 8ºС - 6 месяцев;
- от минус 12ºС и ниже - 6 месяцев.

1.5. Стаканы пластмассовые:
- от 0ºС до 6ºС - 1 месяцев;
- от минус 5ºС до минус 8ºС - 2 месяца;
- от минус 12ºС и ниже - 2 месяца.

5. ТУШКИ КУР И ОКОРОЧКА КУРИНЫЕ СЛАВЯНСКИЕ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ И ЗАПЕЧЕННЫЕ ТУ 9213-405-00419779-06 (взамен ТУ 9213-405-00419779-98)

Изделия из мяса кур вырабатывают следующих наименований:
- тушки кур «Славянские» копчено-вареные;
- тушки кур «Славянские» запеченные;
- окорочка куриные «Славянские» копчено-вареные.

Технология предусматривает два способа посола изделий из мяса кур:
- шприцевание рассолом в количестве 15 % к массе сырья, массирование;
- заливка рассолом, продолжительность посола от 16 до 24 часов.

Срок годности при температуре хранения от 2 оС до 6 оС изделий из мяса кур - не более 72 часа, упакованных под вакуумом - не более 12 суток.

6. ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ ВАРЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ, КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ, КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ ТУ 9213-406-00419779-08 с Изменением 1, 2

Документация включает 20 новых наименований продуктов из говядины: 5 - вареных (говядина Московская, говядина Ароматная, говядина По-русски, говядина Слоеная, говядина Обеденная), 5 - варено-копченых (филей Домашний, грудинка Любительская, говядина Деликатесная, грудинка Пряная на косточке, язык Пикантный), 5 копчено-вареных (говядина Особая, рулет Из говядины, Мясная закуска, филей

Москворецкий, рулет Пряный), 5 - копчено-запеченных (вырезка Столичная, говядина Марьинская, филей Славянский, бастурма Прима, пасторма Особенная).
Для выработки продуктов из говядины используют мышцы тазобедренной и лопаточной частей, мякотную ткань от грудо-реберной и шейной частей, глубокую и поверхностную грудные мышцы, длиннейшую мышцы спины и поясницы, вырезку и язык.
Технология производства предусматривает дифференцированные способы посола с использованием единого рассола с отечественными ингредиентами: шприцевание и массирование, шприцевание и заливка рассолом, заливка рассолом (мокрый посол), методом натирки солью и пряностями (сухой посол). Приведена формула расчета времени массирования при различных числах оборотах массажера. Продукция вырабатывается в металлических формах, сетках, пленках и без них.
Срок годности продуктов из говядины при температуре от 2 до 6 ºС не более 8 суток.
Срок годности продуктов из говядины, упакованных под вакуумом
при сервировочной нарезке - не более 10 суток;
при порционной нарезке - не более 30 суток.
Срок годности говядины «Ароматной» вареной, упакованной в условиях модифицированной газовой среды в многослойные пакеты из полимерных материалов типа «Криовак» при температуре хранения от 2 до 6 ºС - 30 суток
Срок годности продуктов из говядины, упакованных под вакуумом в многослойные пакеты «Амивак», при температуре от 2 до 6 ºС и относительной влажности воздуха 75-78 % при порционной нарезке и целым изделием - не более 40 суток.

7. ВЕТЧИНЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ (с применением пищевых добавок фирмы «Альтекс-М» Германия) ТУ 9213-418-00419779-07 (взамен ТУ 9213-418-00419779-02)

Нормативная документация включает 9 наименований ветчин:
Ветчины вареные: «Ветчина деликатесная из мяса птицы», «Ветчина деликатесная из мяса птицы с сыром», «Ветчина деликатесная из мяса птицы с яйцом», «Ветчина деликатесная говяжья», «Ветчина деликатесная свиная», «Ветчина праздничная», «Ветчина посольская»;
Ветчины копчено-вареные: «Ветчина европейская», «Ветчина медовая».
Для изготовления новых видов ветчин предусмотрено использование мяса птицы или мясо птицы механической обвалки (до 10 % к массе несоленого сырья), говядины высшего, первого и второго сорта, свинины нежирной и полужирной, а также сыра, меда, яиц вареных, пищевых добавок ф. «Альтекс». Благодаря различной степени измельчения, специально подобранной для каждого мясного ингредиента, а также использования наполнителей растительного происхождения - консервированных оливок, маслин, грибов, паприки красной и зеленой, фисташек - в ветчинах создается разнообразный и оригинальный вкус и рисунок на разрезе.
Технология предусматривает использование парного, охлажденного и размороженного мясного сырья.
Для всех наименований ветчин разработаны составы рассолов с использованием комплексных пищевых добавок с различным количеством введения рассола в количестве

30, 50, 60 и 100 % рассола к массе несоленого сырья. Допускается использовать традиционные рассолы с введением 25 % рассола.
Выход готовой продукции в зависимости от количества вводимого рассола - 110-170 %.
Срок годности ветчин в искусственных паро-, газо-, водонепроницаемых оболочках при температуре от 2 до 6 оС - не более - 30 суток.
Срок годности ветчин, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы при температуре от 2 до 6 оС при сервировочной и порционной нарезке - не более 5 суток.

8. ПРОДУКТЫ ВАРЕНЫЕ И КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА КОНИНЫ И ЖЕРЕБЯТИНЫ ТУ 9213-442-00419779-07 (взамен ТУ 9213-442-00419779-02)

Настоящие технические условия распространяются на продукты из конины и жеребятины, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок, в том числе для продукции халяль.
Продукты из конины и жеребятины вырабатывают следующих наименований:
Вареные:
- «Конина вареная»
- «Конина прессованная»
- «Рулет из конины вареный»

Копчено-вареные:
- «Ребра конские в оболочке»
- «Шейка конская копчено-вареная»
- «Филей конский копчено-вареный»
- «Филей конский в оболочке»
- «Грудинка конская копчено-вареная»
- «Конина копчено-вареная»
- «Рулет из конины копчено-вареный»
- «Конина рубленая копчено-вареная»

Допускается использовать национальные названия, например, Казы (Ребра конские в оболочке).
Технологическая инструкция предусматривает использовать для каждого наименования продуктов различные способы посола - сухой, смешанный или смешанный с предварительным шприцеванием и применение смесей пряностей, пищевых ингредиентов. Допускается использование говядины от соответствующих отрубов взамен конины и жеребятины в количестве не более 50 % при производстве вареных продуктов и «Конины рубленой копчено-вареной».
Срок годности продуктов из конины и жеребятины при температуре от 2 оС до 6 оС:
- вареных продуктов - не более 3 суток;
- для копчено-вареных - не более 5 суток.

Срок годности продуктов из конины и жеребятины, упакованных под вакуумом, при температуре от 2 оС до 6 оС:
- вареных продуктов:

при сервировочной нарезке - не более 5 суток;
при порционной нарезке - не более 6 суток;
- копчено-вареных продуктов:
при сервировочной нарезке - не более 6 суток;
при порционной нарезке - не более 7 суток.

9. ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ БЕСКОСТНЫЕ (вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные) ТУ 9213-448-00419779-99 с Изменением 1, 2, 3

Нормативной документацией предусмотрена выработка 18 наименований продукции различной термической обработки:
вареные в форме - Грудинка прессованная, рулет Славянский, рулет Слоеный, рулет Сокольнический;
вареные в сетке - окорок Владимирский, окорок Особый, бекон По-русски, свинина По-домашнему;
копчено-вареные - филей Особый, шейка Радонежская, пастрома Прима, грудинка Пряная, окорок Новый;
копчено-запеченные - рулет Подмосковный, рулет Дорожный, шейка Деликатесная, грудинка Охотничья, карбонад Зареченский.
Для их выработки используют сырье от различных частей полутуши свинины в шкуре и без шкуры: шейно-подлопаточную, спинно-реберную, грудореберную, лопаточную, тазобедренную, рульку, голяшку. Технология производства предусматривает дифференцированные способы посола с использованием единого рассола с отечественными ингредиентами: шприцевание и массирование, шприцевание и заливка рассолом, заливка рассолом (мокрый посол), натирка солью и пряностями (сухой посол).
Выход продуктов из свинины составляет для:
вареных в форме - шприцевание и массирование - 102-104 %, шприцевание и заливка рассолом - 90-93 %;
вареных в сетке - шприцевание и массирование - 100-101 %, шприцевание и заливка рассолом - 89-91 %, сухой посол - 65-66 %;
копчено-вареных - шприцевание и массирование - 100-106 %, шприцевание и заливка рассолом - 80-91 %, заливка рассолом - 65-71 %, сухой посол - 64-68 %;
копчено-запеченных - шприцевание и массирование 103-106 %, шприцевание и заливка рассолом 80-88 %, сухой посол 65-66 %.
Срок годности продуктов из свинины копчено-запеченых и копчено-вареных, упакованных под вакуумом в сервировочной нарезке в многослойную полимерную пленку PA-PE тип ICE 75 при температуре хранения от 2 до 6 ºС и относительной влажности 75 % - 20 суток с момента окончания технологического процесса.

10. ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ ТУ 9213-521-00419779-10 (взамен ТУ 9213-521-00419779-05)

Нормативная документация предусматривает выработку 17 наименований деликатесных продуктов из свинины и говядины:
копчено-вареные из свинины - окорочек бескостный «Домашний», рулет «Славянский», шейка «Подмосковная», карбонад «Юбилейный», рулет «Воскресный», свинина «Ароматная», свинина «Деликатесная», свинина «Европейская»;
копчено-вареные из говядины - говядина «Отборная», говядина «Боярская», говядина «Ароматная», говядина «Деликатесная», рулет «Крестьянский»;
копчено-вареные из свинины и говядины - балык «Семейный»;
ветчины вареные - ветчина «Баден-Баден», ветчина «Порк», ветчина «Деликатесная».
Продукты копчено-вареные вырабатывают из различных частей свиных и говяжьих полутуш: мышечная ткань от лопаточной, тазобедренной, грудореберной и грудобрюшной частей, спинная и поясничная часть длиннейшей мышцы, также используют свинину жилованную нежирную или полужирную, говядину жилованную высшего сорта, шпик боковой или хребтовый с применением комплексных пищевых добавок фирмы «БК Джюлини» (Германия).
Технология производства копчено-вареные продуктов предусматривает применение различных составов рассола для шприцевания в количестве от 30 до 80 % к массе сырья с последующим массированием.
Для изготовления ветчинных изделий используется говядина жилованная первого сорта, свинина жилованная нежирная и полужирная, мясо птицы бескостное, белок соевый гидратированный в количестве 15 % к массе сырья (для ветчины «Порк»), крахмал, молоко сухое. Для шприцевания сырья используются рассолы с уровнем введения от 50 до 70 % к массе сырья в зависимости от наименования продукта.
Ориентировочный выход продуктов составляет 102-160 %. к массе сырья.
Срок годности продуктов копчено-вареных из свинины и говядины с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от 0 до 6 ºС:
- завернутых в пергамент, подпергамент - не более 5 суток;
- упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: целыми изделиями - не более 30 суток, в виде порционной или сервировочной нарезки - не более 20 суток.
Срок годности вареных ветчин с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от 0 до 6 ºС:
- в натуральной оболочке, оболочке «Белкозин» и целлофан - не более 5 суток;
- в искусственных паро-, газо-, водонепроницаемых оболочках - не более 25 суток
- упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы: целыми изделиями (без снятия оболочки) - не более 30 суток, в виде порционной или сервировочной нарезки - не более 10 суток.

11. ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ ТУ9213-555-00419779-00 с Изменением 1

Нормативная документация предусматривает выработку следующих наименований продукции:
вареные - Оленина прессованная;

копчено-вареные - Филей олений, Окорок олений, Шейка оленья, Рулет из оленьей лопатки, Бок олений.
Продукцию вырабатывают из различных частей оленьей полутуши, используя: мышечную ткань от лопаточного, тазобедренного и спинно-реберного отрубов, длиннейшую мышцу спины и поясницы, мякоть шейной части, реберную часть с пряностями или вкусоароматическими добавками, или без них, в металлических формах, сетках, пленках.
Технология производства предусматривает три способа посола: первый - заливка рассолом; второй - шприцевание и массирование, созревание; третий - шприцевание и заливка рассолом с выдержкой.
Выход готовой продукции составляет для: Оленины прессованной - 65 %, Филея оленьего - 72 %, Окорока оленьего - 75 %, Шейки оленьей - 65 %, Рулета из оленьей лопатки - 65 %, Бока оленьего - 85 %.
Срок годности продуктов из оленины при температуре (4±2) ºС
для вареных - не более 3 суток,
для копчено-вареных - не более 5 суток.
Срок годности продуктов из оленины, упакованных под вакуумом, при температуре (4±2) ºС
для вареных
при сервировочной нарезке - не более 5 суток,
при порционной - не более 6 суток;
для копчено-вареных
при сервировочной нарезке - не более 6 суток,
при порционной - не более 7 суток.
Срок годности продуктов из оленины при температуре (4±2) ºС
для вареных - не более 3 суток,
для копчено-вареных - не более 5 суток.
Срок годности продуктов из оленины, упакованных под вакуумом, при температуре (4±2) ºС
для вареных
при сервировочной нарезке - не более 5 суток,
при порционной нарезке - не более 6 суток;
для копчено-вареных
при сервировочной нарезке - не более 6 суток,
при порционной нарезке - не более 7 суток.

12. ПРОДУКТЫ ВАРЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ ИЗ СВИНИНЫ (рулеты, ветчины, грудинка и буженина) ТУ 9213-627-00419779-09 (взамен ТУ 9213-627-00419779-01)

Документация предусматривает изготовление 8 наименований продуктов:
вареные - Ветчина с грибами, Ветчина из мяса поросят;
варено-копченые - рулет Экстра, рулет Юбилейный, рулет Любительский, рулет Языковый, грудинка Любительская;
копчено-запеченные - буженина Любительская.

Для их выработки используют сырье из различных частей полутуши свинины: шейку, спинную и поясничную мышцы, грудинку, тазобедренную часть, свинину жилованную нежирную, свинину жилованную жирную, а также мясо поросят, языки, сердце.
В технологии предусмотрено использование рассола с отечественными или импортными ингредиентами с различным количеством введения рассола от 10 до 30 % к массе сырья.
Для производства Ветчины с грибами, Ветчины из мяса поросят используют формы, целлофановую или коллагеновую оболочку; для рулета Экстра применяют целлофановую или коллагеновую пленку, или сетку; для рулета Юбилейный - коллагеновую пленку или сетку. Рулеты Любительский и Языковый вырабатывают в формах с послойной закладкой свинины жирной, языков или сердца. Грудинку Любительскую фаршируют фаршем до 35 %, обсыпают пряностями и заворачивают в целлофановую пленку. Буженину Любительскую шприцуют рассолом без нитрита натрия в количестве 25-30 % к массе сырья.
Выход продуктов из свинины составляет:
вареные в форме - шприцевание + массирование - 102-104 %,
шприцевание + заливка рассолом - 90-93 %;
вареных в сетке - шприцевание + массирование - 100-101 %,
шприцевание + заливка рассолом - 89-91 %,
сухой посол - 65-66 %;
копчено-вареных - шприцевание + массирование - 100-106 %,
шприцевание + заливка рассолом - 80-91 %,
заливка рассолом - 65-71 %,
сухой посол - 64-68 %;
копчено-запеченных - шприцевание + массирование - 103-106 %,
шприцевание + заливка рассолом - 80-88 %,
сухой посол - 65-66 %.
Срок годности продуктов вареных, варено-копченых и копчено-запеченных из свинины при температуре от 0 до 8 ºС - не более 5 суток.
Срок годности продуктов вареных, варено-копченых и копчено-запеченных из свинины, упакованных под вакуумом, при температуре 2-6 ºС
целым куском - не более 6 суток,
при сервировочной нарезке - не более 5 суток,
при порционной нарезке - не более 6 суток.

13. ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ СЫРОВЯЛЕНЫЕ ТУ 9213-697-00419779-2008 (взамен ТУ 9213-697-00419779-01)

Документация предусматривает изготовление 2 наименований продуктов из говядины: «Бастурма сыровяленая», «Язык говяжий сыровяленый».
Для производства «Бастурмы» используется спинная и поясничная части длиннейшей мышцы и/или мышцы тазобедренной части, для «Языка» - языки говяжьи.
В технологии предусмотрено использование различных способов посола: для «Бастурмы» - солят сухим способом и выдерживают при температуре 0-4 ºС в течение 24-36 часов, для «Языка говяжьего» - предварительное шприцевание и выдержкой в

заливочном рассоле (соль, нитрит натрия, сахар) при температуре 0-4 ºС в течение 2-8 суток. Сушка при температуре 12-14 ºС в течение 25-30 суток.
Выход к массе несоленого сырья составляет для: «Бастурмы» - 55 %, для «Языка говяжьего» - 69 %.
Срок годности продуктов из говядины сыровяленых при температуре 2-6 ºС и относительной влажности 75 % - не более 20 суток.
Срок годности продуктов из говядины сыровяленых, упакованных под вакуумом, при температуре от 2 до 6 ºС при сервировочной нарезке - не более 10 суток, при порционной - не более 20 суток.

14. ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ С ПИЩЕВЫМИ ДОБАВКАМИ ФИРМЫ «АЛЬМИ» ТУ 9213-702-00419779-2003 с Изменением 1, 2, 3

Нормативная документация предусматривает выработку 15 наименований продукции: копчено-вареные - «говядина Изысканная», «говядина Казачья», «карбонад Праздничный», «окорок Венский», «Шейка по-венски», «рулет Поркетта», «Грудинка фаршированная», «Грудинка по-московски»; варено-запеченные - «Грудинка с тмином», «Окорок жареный»; вареные - «Грудинка по-русски», «рулет Мраморный», «ветчина Славянская», «ветчина Охотничья», «ветчина с сыром».
Продукцию вырабатывают из различных частей говяжьих и свиных полутуш: лопаточной, тазобедренной, шейно-подлопаточной, грудореберной и грудобрюшной частей, спинная и поясничная части длиннейшей мышцы с пряностями или без них, в металлических формах, сетках, оболочках.
В технологии предусмотрено использование комплексных и вкусо-ароматических пищевых добавок, декоративных обсыпок, специй, коптильных препаратов, пищевых красителей фирмы «Альми» с различным количеством введения рассола - 25, 30, 50 % к массе сырья.
Срок годности продуктов из говядины и свинины при температуре от 2 до 6 ºС
для копчено-вареных и варено-запеченных продуктов - не более 5 суток,
для копчено-вареных фаршированных («Грудинки по-московски» и «Грудинки фаршированной») и вареных продуктов - не более 3 суток.
Срок годности копчено-вареных, в том числе фаршированных («Грудинки по-московски» и «Грудинки фаршированной») и варено-запеченных продуктов, упакованных под вакуумом,
при температуре от 2 до 6 ºС при сервировочной нарезке - не более 5 суток,
при порционной - не более 6 суток.
Срок годности вареных продуктов, упакованных под вакуумом, при температуре от 2 до 6 ºС при сервировочной нарезке - не более 5 суток, при порционной - не более 6 суток.
Срок годности «рулета Мраморного» вареного, «окорока Венского» и «Шейки по-венски» копчено-вареных, упакованных в условиях модифицированной газовой среды в многослойные пакеты из полимерных материалов типа «Криовак» при температуре хранения от 2 до 6 ºС - 30 суток.

15. ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ ВАРЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ (с применением пищевых добавок фирмы "Мельница Приправ Нессе") ТУ 9213-719- 0419779-2009 (взамен ТУ 9213-719-00419779-2002)

Документация предусматривает изготовление 19 наименований продуктов:
- продукты из свинины вареные - «Рулька охотничья», «Свинина семеновская», «Шейка измайловская»;
- продукты из свинины варено-копченые: «Карбонад славянский», «Окорок столичный», «Орех мясной юбилейный», «Шейка оригинальная», «Грудинка ароматная», «Грудинка слоеная», «Корейка пермская», «Рулет пикатный», «Щековина закусочная», «Орешек мясной гурман»;
- продукты из говядины вареные: «Говядина волжская»;
- продукты из говядины варено-копченые: «Филей говяжий сибирский», «Говядина уральская», «Говядина степная», «Говядина люкс», «Балык уральский сувенир».

Для изготовления продуктов из свинины используют свинину жилованную нежирную и полужирную, шейный, плечелопаточный, грудино-реберный, спинно-поясничный и тазобедренный отруб, а также пашину, баки, заднюю голяшку.
Для изготовления продуктов из говядины используют спинно-поясничный, тазобедренный, лопаточный и грудной отруб.
В технологии предусмотрено использование рассолов с различными количествами введения - 30-50 % к массе сырья с применением комплексных пищевых добавок и ингредиентов фирмы «Мельница Приправ Нессе».
Срок годности продуктов из свинины и говядины при температуре от
2 ºС до 6 ºС и относительной влажности воздуха 75 % не более 5 сут.
Срок годности продуктов из свинины и говядины, упакованных под вакуумом и/или в модифицированной среде при температуре от 2 оС до 6 ºС:
при сервировочной нарезке - 5 сут;
при порционной нарезке - 6 сут.

16. ПРОДУКТЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ (с пищевыми добавками фирмы «Альми») ТУ 9213-766-00419779-07 (взамен ТУ9213-766-00419779-02)

Нормативная документация предусматривает выработку продуктов сырокопченых из свинины 6 наименований - грудинка «Янтарная, балык «Венский», шейка «Экстра», ветчина «Пармская», филе «Гранд», Окорок «Дунайский» и 4 наименования продуктов из говядины - филе «По-австрийски», вырезка «Альпийская», говядина «Деликатесная», говядина «Троицкая».
Продукцию вырабатывают из различных частей говяжьих и свиных полутуш: вырезки, спинной и поясничной части длиннейшей мышцы, лопаточной, тазобедренной, мяса шейной части, грудореберной и грудобрюшной частей.
В технологии предусмотрено использование трех способов посола сырья в массажере в зависимости от применяемых комплексных добавок и стартовых культур. Кроме того

разрешается применять декоративные обсыпки.
Срок годности продуктов сырокопченых с момента окончания технологического процесса при относительной влажности воздуха от 70 до 80 % и температуре хранения от 2 до 6 ºС - не более 30 суток, при температуре от 6 до 12 ºС - не более 15 суток, при температуре не выше минус 7 ºС - не более 90 суток.
Срок годности продуктов сырокопченых, упакованных под вакуумом, при температуре хранения от 2 до 6 ºС: при сервировочной нарезке - не более 15 суток, при порционной нарезке - не более 20 суток, целым куском - не более 40 суток.

17. ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ (с пищевыми добавками фирмы «Альми») ТУ 9213-802-00419779-03 с Изменениями 1, 2, 3, 4

Продукты из свинины и говядины выпускают в следующем ассортименте:
копчено-вареные - грудинка «Любительская», грудинка «Пикантная»,
окорок «Столичный», рулет «Особый»,
корейка «Любительская», карбонад «Особый»,
шейка «Пряная», Бекон «По-венски», филей «Столичный»,
говядина «Пряная»;
вареные - ветчина «Венская», ветчина «Трапезная», ветчина «Аполло»,
ветчина «Альми», ветчина «Ароматная», ветчина «Нежная»,
ветчина «Говяжья».
Для выработки продуктов из свинины используют - спинную и поясничную мышцу, мякотную ткань тазобедренной, лопаточной и шейно-подлопаточной частей, грудореберную часть без ребер в шкуре или без нее, спинную часть с ребрами в шкуре и без нее, грудобрюшную часть без шкуры, баки, предплечье, кусочки свинины нежирной и полужирной.
Для выработки продуктов из говядины используют - мякотную ткань, снятую с грудной кости.
В технологии предусмотрено использование рассолов с различным количеством его введения - 25-30 % к массе сырья с применением многофункциональных пищевых смесей, фирмы Альми.
Срок годности продуктов из свинины и говядины при температуре от 2 до 6 ºС копчено-вареных - не более 5 суток, вареных - не более 4 суток, ветчин в форме - не более 3 суток.
Срок годности продуктов из свинины и говядины вареных, варено-копченых, упакованных под вакуумом, при температуре от 2 до 6 ºС: при сервировочной нарезке - не более 5 суток, при порционной - не более 6 суток.
Срок годности карбонада «Особого», грудинки «Любительской» и окорока «Столичного» копчено-вареных, упакованных в условиях модифицированной газовой среды в многослойные пакеты из полимерных материалов типа «Криовак», при температуре хранения от 2 до 6 ºС - 30 суток.
Срок годности окорока «Столичного», упакованного под вакуумом в сервировочной нарезке в многослойную пленку PA-PE тип ICE 75 при температуре хранения от 2 до 6 ºС и относительной влажности 75 % - 20 суток.

18. ВЕТЧИНЫ ИЗ ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ ТУ 9213-804-00419779-03 с Изменением 1

Нормативный документ включает следующий ассортимент ветчинных изделий:
из говядины:
«Говядина с соевым белком»;
ветчина «Говяжья пряная»;
из свинины:
ветчина «Славянская»;
ветчина «Студенческая»;
из говядины и свинины:
«Ассорти мясное»;
ветчина «Российская».
Оригинальная технология вареных продуктов из измельченного мяса в формах и в оболочках большого диаметра предусматривает использование гидратированного соевого белка в количестве от 10 до 25 %, а также генугелей (каррагинанов) в количестве 1 % к массе несоленого сырья.
Выход готовой продукции составляет от 100 до 135 % в зависимости от наименования.
Сроки годности продукции, при температуре от 2 до 6 ºС не более 4 суток,
в полиамидной оболочке «Амитан-ПРО» не более 6 суток;
в оболочке «Амифлекс М» - 20 суток; в оболочке «Амифлекс Л» - 25 суток.
Срок годности ветчины, упакованной под вакуумом при температуре от 2 до 6 ºС:
при сервировочной нарезке - не более 5 суток;
при порционной нарезке - не более 6 суток.
Срок годности ветчины «Российской», выработанной в натуральной оболочке, упакованных в условиях модифицированной газовой среды в многослойные пакеты из полимерных материалов типа «Криовак» при температуре хранения от 2 до 6 ºС - 30 суток.

19. ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (с пищевыми добавками фирмы «Альми») ТУ 9213-842-00419779-09 (взамен ТУ 9213-842-00419779-04)

Документация предусматривает выработку 29 наименований продуктов из мяса птицы:
вареные (бескостные) - ветчина «Пожарская», ветчина «Столичная»,
ветчина «Карри», рулет «Вареный»;
копчено-вареные (бескостные) - рулет «Пикантный», рулет «Полтавский»,
рулет «Посольский», рулет «Куриный орешек»;
копчено-вареные (на кости) - «Курица по-венски»,
«Четвертина передняя куриная»,
«Четвертина задняя куриная»,
«Окорочок куриный», «Бедро куриное»,
«Голень куриная», «Филе куриное»,
«Грудка куриная», «Крылышко куриное»,

«Индейка по-венски»,
«Четвертина передняя индюшиная»,
«Четвертина задняя индюшиная»,
«Окорочок индюшиный», «Бедро индюшиное»,
«Голень индюшиная», «Филе индюшиное»,
«Грудка индюшиная», «Крылышко индюшиное»;
запеченные (бескостные) - рулет «Московский», рулет «Киевский»,
рулет «Рождественский».
Технологический процесс производства продуктов из мяса птицы включает подготовку и выделение сырья, шприцевание, массирование с последующей выдержкой сырья в посоле и термическую обработку.
Технология предусматривает использование рассолов с различным количеством его введения 15, 25, 35 и 50 % к массе сырья, в зависимости от ассортимента продукта, с применением комплексных пищевых добавок фирмы «Альми», а также пряностей, декоративных обсыпок. При изготовлении рулетов используют начинки, состоящие из сухофруктов, орехов, грибов, паприки сухой.
Срок годности продуктов из мяса птицы при температуре от 0 до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 80 до 85 % с момента окончания технологического процесса не 72 часов;
- упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосфере - не более 5 суток;
- вареных бескостных продуктов в искусственных парогазонепронизаемых оболочках - не более 10 суток.
Срок годности продуктов из мяса птицы копчено-вареных - «Курицы по-венски» и «Окорочка куриного», упакованных в условиях модифицированной газовой среды в многослойные пакеты из полимерных материалов типа «Криовак» при температуре хранения от 2 до 6 ºС - 30 суток.

20. ВЕТЧИНЫ И РУЛЕТЫ (с применением пищевых добавок фирмы «Мельница Приправ Нессе») ТУ 9213-845-00419779-09 (взамен ТУ 9213-845-00419779-04)

Ветчины и рулеты выпускаются в следующем ассортименте:
- ветчины (вареные):
Мясные: «Классическая», «Новониколаевская», «Сюрприз», «Пивная», «Венская».
Мясосодержащие: «Нежная».
рулеты (копчено-вареные):
Мясные: «Уральский сувенир», «Пикантный», «Деревенский», «Деликатесный», «Венский», «Ежик».
Мясосодержащие: «Тирольский», «Гурман».

Продукцию вырабатывают из говядины жилованной (высшего, первого сорта), свинины жилованной (нежирной, полужирной), мяса птицы, сыра, языков говяжьих или свиных, свиной шкуры, специй и пряностей производства фирмы «Мельница приправ Нессе» и

др.
Срок годности ветчин и рулетов с момента окончания технологического процесса в сетке, в форме, в целлофановой пленке при температуре от 2 до 6 ºС и относительной влажности воздуха от 70 % до 80 % - не более 5 суток.
Срок годности ветчин и рулетов в искусственных паро-, газо-, водо-непроницаемых оболочках с момента окончания технологического процесса при температуре от 2 до 6 ºС - не более 20 суток.
Срок годности для ветчин и рулетов, упакованных под вакуумом, с момента окончания технологического процесса при температуре от 2 до 6 ºС, при порционной нарезке - не более 8 суток, при сервировочной - не более 5 суток.
Срок годности для ветчин и рулетов, упакованных в условиях модифицированной атмосферы при температуре от 2 до 6 ºС - не более 5 суток

21. ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ ТУ 9213-887-00419779-06

Нормативная документация предусматривает выпуск продуктов в следующем ассортименте: «Кролик «Праздничный», «Кролик «Нежный», «Окорочок кроличий «Пикантный», «Окорочок кроличий «Московский».
В технологии предусмотрено использование фосфатосодержащих и вкусоароматических пищевых добавок, смесей специй, декоративных обсыпок фирмы «Альми». При составлении рассола используются традиционные и импортные ингредиенты, уровень введения рассола составляет от 10 до 30 % к массе сырья. Посол включает следующие операции: шприцевание и массирование сырья, созревание.
Ориентировочный выход к массе сырья несоленого сырья составляет 85-105 % в зависимости от уровня шприцевания.
Срок годности продуктов из мяса кролика при температуре от 0 до 6 ºС - не более 72 часов, упакованных под вакуумом - не более 10 суток.

22. ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ ТУ 9213-905-00419779-06 (взамен ТУ 10.02.01.297-97)

Нормативная документация предусматривает выработку 3 наименований продуктов из свинины: Рулька, Голяшка, Ребра.
В технологии предусмотрен мокрый посол, в состав рассола входит соль и нитрит натрия, созревание в рассоле в течение 1-2 суток (ребра) и 2-3 суток (рулька, гопяшка).
Выход продуктов из свинины копчено-вареных к массе несоленого сырья составляет - 90 %.
Срок годности продуктов из свинины при температуре от 0 до 6 ºС - не более 5 суток.

23. БАЛЫК «ДАРНИЦКИЙ» СЫРОКОПЧЕНЫЙ ВЫСШЕГО СОРТА ТУ 9213-909-00419779-06 (взамен 10.02.01-296-97)

Для производства балыка Дарницкого используют спинную и поясничную части длиннейшей мышцы свиных полутуш.
В разработанной технологии предусмотрено три способа посола сырья для балыка:
- шприцевание, массирование, выдержка сырья до и после массирования в течение 6-12 часов;
- шприцевание, заливка рассолом и выдержка в рассоле;
- натирка посолочной смесью (соль, сахар), заливка рассолом и выдержка в рассоле и созревание. Затем балык подвергают копчению и сушке.
Срок годности балыка «Дарницкого» с момента окончания технологического процесса при относительной влажности воздуха 70-75 % и температуре хранения от 0 до 4 ºС - не более 30 суток; при температуре от 4 до 12 ºС - не более 15 суток; при температуре от минус 7 до минус 9 ºС - не более 120 суток.
Срок годности балыка «Дарницкого», упакованного под вакуумом с момента окончания технологического процесса, при температуре хранения от 5 до 8 ºС при сервировочной нарезке - не более 15 суток, при порционной - не более 20 суток; при температуре от 12 до 15 ºС при сервировочной нарезке - не более 10 суток; при порционной - не более 15 суток.

24. ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ ВАРЕНЫЕ И КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ (с пищевыми добавками фирмы «Chr. Hansen») ТУ 9213-930-00419779-07

Документация включает 5 наименований вареных продуктов из говядины и свинины - ветчина «Столичная», ветчина «Особая», ветчина «Праздничная», ветчина «Стольная», ветчина «Экстра» и 10 наименований копчено-вареных продуктов - грудинка «Кремлевская», грудинка «Венгерская», бекон «Праздничный», рулет «Добрынинский», корейка «Столичная», шейка «Оригинальная», говядина «Особая», филей «Праздничный», окорок «По-тамбовски», карбонад «Столичный».
Продукты из говядины и свинины вареные вырабатываются из говядины жилованной высшего и второго сортов, свинины жилованной нежирной и полужирной. Рассол вводится в количестве от 25 до 100% к массе сырья. Допускается применять крахмал в количестве до 6 кг на 100 кг основного сырья.
Продукты из говядины и свинины копчено-вареные вырабатываются из спинно-поясничного, тазобедренного, шейного, лопаточного, грудореберного отрубов говяжьей и свиной полутуш. Рассол вводится в количестве от 25 до 75 % к массе сырья.
Отличительной особенностью вырабатываемого ассортимента является применение комплексных и вкусо-ароматических добавок фирмы «Chr.Hansen».
Для вареных продуктов из говядины и свинины предусмотрено применение как натуральных, так и искусственных парогазонепроницаемых оболочек.
Срок годности при температуре от 2 до 6 ºС: вареных продуктов из говядины и свинины - не более 3 суток, в искусственных паро-, газо-, водонепроницаемых оболочках - не более 10 суток; копчено-вареных продуктов из говядины и свинины - не более 5 суток.
Срок годности для продуктов из говядины и свинины, упакованных под вакуумом, при температуре от 2 до 6 ºС:

при сервировочной нарезке - не более 5 суток,
при порционной нарезке - не более 6 суток.

25. ПРОДУКТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ТУ 9213-945-00419779-08

Продуктов из оленины выпускают в следующем ассортименте - филей «Нежный», лопатка «Усинская», окорок «Пикантный», орешек «По-царски», оленина «Мурманская». Продукты из оленины копчено-вареные вырабатываются из длиннейшей мышцы спины и поясницы, лопаточного, тазобедренного отрубов, полученных от разделки оленины. Технологический процесс включает - подготовку и выделение сырья, шприцевание рассолом в количестве 30 % к массе сырья, массирование, созревание сырья в течение 12-16 часов и термическую обработку.
Срок годности продуктов из оленины с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 до 6 ºС и относительной влажности воздуха не выше 75 % - не более 5 суток.
Срок годности для продуктов из оленины, упакованных под вакуумом, при температуре от 0 до 6 ºС: при сервировочной нарезке - не более 6 суток, при порционной нарезке - не более 7 суток.