

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

Консервное производство

1. БЛЮДА КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ОБЕДЕННЫЕ С МЯСОМ «ЮБИЛЕЙНЫЕ» ТУ 9161-878-00419779-06

Ассортимент:

«Рассольник с мясом»,

«Борщ с мясом»,

«Щи со свежей капустой и мясом»,

«Суп-харчо»

Технология предусматривает использование говядины с содержанием жировой и соединительной ткани не более 14 % или 20 %, свинины с содержанием жировой ткани не более 30 %, баранины с содержанием жировой и соединительной ткани не более 20 %, жира, шпика, масла растительного, лука, чеснока, моркови, картофеля, свеклы, огурцов соленых, перца сладкого, капусты свежей, фасоли, круп, томат-пасты, специй, зелени и соли.

Изготовление консервов предусмотрено в пакетах из комбинированного материала PET/AL/BONIL/PP масcой нетто 300 г.

Срок годности консервов - 1 год при температуре хранения от 0 до 20 °С.

2. КОНСЕРВЫ ОБЕДЕННЫЕ. БУЛЬОНЫ С МЯСОМ ТУ 9161-950-00419779-08 (вводятся впервые)

Ассортимент:

«Бульон с кусочками говядины»,

«Бульон с кусочками курицы»,

«Бульон с кусочками мяса и грибов»

Технология предусматривает изготовление консервов из говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % или мяса куриного с добавлением грибов, моркови, лука, пастернака, сельдерея, укропа, приправ (со вкусом говядины, курицы, грибов), экстракта дрожжевого, желатина, специй и воды.

Изготовление консервов предусмотрено в пакетах из комбинированного материала PET/Al/BONIL/PP, масcой нетто 400 г.

Срок годности консервов - 1 год при температуре от 0 °С до 20 °С.

3. БЛЮДА ВТОРЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ТОРГОВОЙ МАРКИ «МИЛЛИОН БЛЮД» ТУ 9161-975-00419779-09 (вводятся впервые)

Ассортимент:

«Ризотто с мясом птицы»;

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильовна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

«Мясо с овощным рагу»;

«Голубцы из куриного мяса в сметанном соусе»;

«Пельмени обжаренные с маслом и зеленью»;

«Фрикадельки мясные с гарниром»;

«Печень по-строгановски с гарниром»;

«Мясо птицы в грибном соусе с гарниром»;

«Крылышки куриные в остром соусе с гарниром».

Технология предусматривает использование говядины жилованной с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35%, свинины жилованной с массовой долей жировой ткани не более 50%, мяса птицы бескостного или филе (куриного или индейки), пельменей с добавлением овощей и круп в виде различных гарниров и соусов.

Изготовление консервов предусмотрено в одно- и двухсекционных лотках из комбинированного материала РЭТ/EVOH/СРР. Масса нетто односекционных лотков 300 г и 540 г; двухсекционных - 450 г (секции массой нетто по 225 г).

Срок годности консервов - 1 год при температуре хранения от 0 до 20 °С.

4. КОНСЕРВЫ ОБЕДЕННЫЕ. ВТОРЫЕ БЛЮДА БЕЗ МЯСА «МИЛЛИОН БЛЮД К ПОСТНОМУ СТОЛУ» ТУ 9161-992-00419779-09 (введены впервые)

Ассортимент:

- «Каша гречневая с грибами»;
- «Фасоль с овощами»;
- «Ризотто с орехами и грибами»;
- «Макаронны пикантные»;
- «Чечевица с чесноком и овощами»;
- «Чечевица с грибами»;
- «Рататуй»;
- «Рагу грибное»;
- «Чанфотта»;
- «Голубцы овощные».

Технология предусматривает использование макаронных изделий, бобовых, круп, овощей, с добавлением пряностей, растительных гидролизатов и специй.

Изготовление консервов предусмотрено в:

односекционных лотках из комбинированного материала РЭТ/EVOH/СРР, массой нетто 300 г и 540 г;

двухсекционных лотках из комбинированного материала РЭТ/EVOH/СРР массой нетто 450 г (секции массой нетто по 225 г);

металлических банках: №№ 3, 4, 6, 8, 9, 12;

стеклянных банках: 1-82-350, 1-82-500;

банках из комбинированного материала (ламистер): № 4 Л (250 г).

Срок годности консервов - 1 год при температуре хранения от 0 до 20 °С.

5. БЛЮДА ГОТОВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ТУ

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильовна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

9161-996-00419779-10 (вводятся впервые)

Ассортимент:

Первые блюда (консервы полные группы А):

«Суп-пюре овощной», «Суп с говядиной и овощами»,
«Итальянский суп «Минестрони», «Борщ украинский», «Суп «Харчо по-грузински»,
«Рассольник с говядиной», «Суп гороховый с мясом», «Суп фасолевый с мясом»,
«Бульон «Консоме».

Вторые блюда (консервы полные группы А и полуконсервы группы Д):

«Бефстроганов с гречневой кашей», «Бефстроганов с картофелем»,
«Говядина тушеная с картофелем», «Говядина духовая с овощами»,
«Солянка по-деревенски», «Плов с говядиной восточный»,
«Гуляш из говядины со сладким перцем и овощами»,
«Гуляш из говядины с рисом и овощами», «Мясо по-флорентски»,
«Голубцы по-домашнему», «Голубцы по-домашнему ленивые», «Мясо в соусе»,
«Язык с рисом и овощами», «Язык с картофелем»,
«Язык с зеленым горошком и овощами», «Язык в сметанном соусе»,
«Мясная начинка для пирогов, блинов и пиццы».

Срок годности

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке:

полные консервы группы А хранят при температуре от 0 до 20 0С и относительной влажности воздуха не более 75%:

- в металлической и стеклянной таре, а также в банках из ламистера - не более 2-х лет,
- в пакетах из полимерных многослойных пленок и комбинированного материала (PET/AL/BONIL/PP) импортного производства и лотках из многослойных полимерных материалов ПЭТ/Адг/ПА/EVON/ПА/ПП с накрывной пленкой многослойной полимерной ПП/ Адг/EVON/Адг/ПП, разрешенных к применению органами Роспотребнадзора, - не более 1-го года со дня изготовления.

полуконсервы группы Д хранят при температуре 18 0С во всех видах тары - не более 6 месяцев.

6. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «ПОРΟΣЕНОК В СОБСТВЕННОМ СОКУ» ТУ 9216-347-00419779-09 (взамен ТУ 9216-347-00419779-98)

Предусматривает технологию мясных консервов из тушек нестандартных поросят в шкуре с добавлением соли, перца и листа лаврового.

Изготовление консервов предусмотрено в:

металлических банках: №№ 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 63, 12;

стеклянных банках: 1-82-350; 1-82-500, 1-82-650, 1-82-1000.

Срок годности консервов - 3 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

7. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «КОНИНА ТУШЕНАЯ» ТУ

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

9216-350-00419779-07

Предусматривает технологию производства тушеночного вида консервов из конины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, с добавлением лука свежего, соли и пряностей.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 63, стеклянных банках: 1-82-500, 1-82-650, 1-82-350 ; комбинированной (ламистер) таре № 4 Л (250 г).

Срок годности консервов - 3 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

8. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «ТУШЕНКА СМОЛЕНСКАЯ» ТУ 9216-360-00419779-06 (взамен ТУ 9216-360-00419779-98)

Предусматривает технологию производства тушеночного вида консервов на основе переработки говядины или свинины, или говядины и свинины с добавлением 20 % шкурки или различных субпродуктов II категории, жира, лука свежего, соли, пряностей, воды.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12; стеклянных банках: 1-82-350, 1-82-500, 1-82-650.

Срок годности консервов - 3 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

9. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «СВИНИНА ПРЯНАЯ» ТУ 9216-400-00419779-06

Предусматривает технологию производства «рубленого» вида консервов из свинины с содержанием жировой ткани не более 60 %, с добавлением чеснока, соли и пряностей.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 63, стеклянных банках: 1-82-500, 1-82-650, 1-82-350 комбинированной (ламистер) таре № 4 Л (250 г).

Срок годности консервов - 3 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

10. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «ОЛЕНИНА ТУШЕНАЯ» ТУ 9216-491-00419779-07 (взамен ТУ 9216-491-00419779-99)

Предусматривает технологию производства тушеночного вида консервов из оленины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, с добавлением жира, лука свежего, соли и пряностей.

Изготовление консервов предусмотрено в

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

металлических банках: № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12;

стеклянных банках: 1-82-350, 1-82-500, 1-82-650.

Срок годности консервов - 3 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

11. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «ЗЕЛЬЦ ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ. ЗЕЛЬЦ КРАСНЫЙ. ЗЕЛЬЦ ЗАКУСОЧНЫЙ» ТУ 6216-597-00419779-10 (взамен ТУ 6216-597-00419779-00)

Предусматривает технологию мясных консервов из субпродуктов «Зельц любительский» - из мяса свиных голов, говяжьих и свиных ушей, соединительной ткани, сухожилий, жилок говяжьих или шкурки свиной, с добавлением чеснока, соли и пряностей.

«Зельц красный» - из свиных желудков, межсосковой части или соединительной ткани, сухожилий, жилок говяжьих, или шкурки свиной, крови стабилизированной или форменных элементов крови с добавлением красного перца, корицы и соли.

«Зельц закусочный» - из мяса говяжьих и свиных голов, говяжьих и свиных ушей, говяжьих губ, шкурки свиной или соединительной ткани, сухожилий, жилок говяжьих с добавлением мясного бульона, чеснока, соли, черного перца и лаврового листа.

Изготовление консервов предусмотрено в:

металлических банках: №№ 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 63, 12;

стеклянных банках: 1-82-350; 1-82-500, 1-82-650;

банках из комбинированного материала (ламистер): № 4Л (250 г).

Срок годности консервов - 1 год при температуре хранения от 0 до 20 °С.

12. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «ГОВЯДИНА НАТУРАЛЬНАЯ» ТУ 9216-806-00419779-09 (взамен ТУ 9216-806-00419779-03)

Тушеночный вид консервов предусматривает использование говядины жилованной с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6% или не более 14%, или не более 20% с добавлением соли, перца черного, кардамона.

Изготовление консервов предусмотрено в банках из комбинированного материала ламистер №4Л (250 г)

Срок годности - 3 года при температуре хранения от 0 до 20°С.

13. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ ПЕЧЕНИ КРОЛИКА «ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ КРОЛИКА», «ПЕЧЕНЬ КРОЛИКА В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ» ТУ 9216-883-00419779-06 (вводятся впервые)

Технология консервов «Паштет из печени кролика» предусматривает использование печени кролика, шпика свиного бланшированного, мозгов, лука, муки, соевого белка, соли, специй.

Технология консервов «Печень кролика в сливочном масле» предусматривает

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильовна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

использование кусочков бланшированной печени кролика, моркови, лука, масла сливочного, муки, соли, специй.

Изготовление консервов предусмотрено в

металлических банках: № 1, 3, 4, 6, 7,

стеклянных банках: 1-82-250, 1-82-350

комбинированной (ламистер) таре с массой нетто 50, 75, 100 г.

Срок годности консервов - 1 год при температуре хранения от 0 до 20 °С.

14. КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА «КРОЛИК НАТУРАЛЬНЫЙ», «КРОЛИК В ТОМАТНОМ СОУСЕ», «КРОЛИК В СМЕТАННОМ СОУСЕ», «КРОЛИК В МАСЛЕ» ТУ 9216-888-00419779-06 (вводятся впервые)

Технология предусматривает использование мяса кролика бескостного или на кости, лука, чеснока, специй, соли, соусов (для консервов «Кролик в томатном соусе», «Кролик в сметанном соусе», «Кролик в масле»), воды и других ингредиентов.

Изготовление консервов предусмотрено в

металлических банках № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 43, 63, 12;

стеклянной таре: 1-82-250, 1-82-350, 1-82-500, 1-82-650.

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

15. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «МЯСО ТУШЕНОЕ СОЮЗНОЕ» ТУ 9216-913-00419779-07 (введены впервые)

Ассортимент:

«Говядина тушеная союзная»,

«Свинина тушеная союзная»,

«Баранина тушеная союзная»

Тушеночный вид консервов предусматривает использование говядины жилованной с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14%, не более 20%, не более 35%, свинины с массовой долей жировой ткани не более 30%, баранины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20% с добавлением лука, чеснока, соли, перца черного и лаврового листа.

Изготовление консервов предусмотрено в пакетах из комбинированного материала PET/AL/BONIL/PP массой нетто 340 г.

Срок годности - 2 года при температуре хранения от 0 до 20°С.

16. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ТУ 9216-935-00419779-08 (взамен ТУ 9216-314-00419779-97, ТУ 9216-437-00419779-99, ТУ 9216-579-00419779-00)

Технология предусматривает изготовление 6 видов консервов мясных из субпродуктов

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильовна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

вырабатываемых из говядины, субпродуктов I и II категории с добавлением лука, моркови или без неё, жира или без него, муки пшеничной или без неё, томат-пасты или без неё, соли, сахара, специй, бульона или без него.

Изготовление консервов предусмотрено в
металлические банки № 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 43, 63;
стеклянные банки: 1-82-500, 1-82-650, 1-82-350;
банки из ламистера № 4Л.

Срок годности консервов при температуре от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

«Мясо к завтраку» - не более 1 года с даты изготовления.

«Зельц пикантный», «Субпродукты рубленные в желе», «Субпродукты в томатном соусе», «Паста ливерная», «Субпродуктовые» - не более 2 лет с даты изготовления.

17. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «МЯСО ТУШЕНОЕ ПО-РУССКИ» ТУ 9216-988-00419779-09 (взамен ТУ 9216-699-00419779-01, ТУ 9216-698-00419779-01)

Ассортимент:

«Говядина тушеная по-русски»;

«Свинина тушеная по-русски».

Предусматривает технологию тушеночного вида консервов из говядины жилованной с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35%, свинины жилованной с массовой долей жировой ткани не более 30%, с добавлением шкурки, лука, соли, перца, лаврового листа и воды.

Изготовление консервов предусмотрено в:

металлических банках: №№ 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 43, 63;

стеклянных банках: 1-82-500, 1-82-650, 1-82-350.

Срок годности консервов - 1 год при температуре хранения от 0 до 20 °С.

18. Консервы мясорастительные. «ПЛОВ С МЯСОМ». «МЯСО С ФАСОЛЬЮ». «МЯСО С ГОРОХОМ». «МЯСО С КАПУСТОЙ». ТУ 9217-387-00419779-06 (взамен ТУ 9217-387-00419779-98)

«Плов с мясом» изготавливают на основе переработки говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % или свинины с массовой долей жировой ткани не более 50 %, риса бланшированного, пассированных лука и моркови, томат-пасты, соли, пряностей, воды.

«Мясо с фасолью», «Мясо с горохом» - на основе переработки говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % или свинины с массовой долей жировой ткани не более 50 %, фасоли или гороха, пассированных лука и моркови, чеснока, соли, пряностей, воды.

«Мясо с капустой» - на основе переработки говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % или свинины с массовой долей жировой ткани не

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

более 50 %, капусты квашенной или свежей, пассированных лука и моркови, томат-пасты, соли, пряностей.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 63, 12, стеклянных банках: 1-82-350, 1-82-500, 1-82-650, в комбинированных (ламистер) № 4 Л (250 г).

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

19. КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «АЗУ С КАРТОФЕЛЕМ», «МЯСО С ОВОЩНЫМ АССОРТИ», «МЯСО СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ», «МЯСО С ОВОЩАМИ И КРУПОЙ», «ЗАПЕКАНКА АППЕТИТНАЯ» ТУ 9217-483-00419779-07

Технология мясорастительных консервов предусматривает переработку говядины с содержанием жировой и соединительной ткани не более 35 % или свинины с содержанием жировой ткани не более 30 %, субпродуктов (печени и сердца для консервов «Запеканка аппетитная») с добавлением пассированного лука, пассированной моркови, сладкого перца, капусты, баклажан, томатов, картофеля, соленых огурцов или помидоров, крупы перловой или рисовой, томат-пасты, соли, специй, нитрита натрия и воды.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 43, 63, стеклянных банках: по ГОСТ 5717-1, ГОСТ 5712-2 типа 1-82-500, 1-82-650, по ТУ 21 РСФСР 144-89 типа 1-82-350.

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

20. КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ПАШТЕТ СТУДЕНЧЕСКИЙ. ПАШТЕТ ДАЧНЫЙ. ПАШТЕТ КАЛОРИЙНЫЙ» ТУ 9217-583-00419779-10 (взамен ТУ 9216-492-00419779-00)

Ассортимент:

- «Паштет студенческий с говядиной»;
- «Паштет студенческий со свининой»;
- «Паштет студенческий с мясом птицы»;
- «Паштет дачный с говядиной»;
- «Паштет дачный со свининой»;
- «Паштет дачный с мясом птицы»;
- «Паштет калорийный с говядиной»;
- «Паштет калорийный со свининой»;
- «Паштет калорийный с мясом птицы».

«Паштет студенческий» изготавливают на основе переработки говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35%, свинина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 30 %, мясо птицы механической обвалки

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

бланшированной, жира топленого свиного, крупы овсяной «Геркулес», воды для замачивание крупы, бланшированной моркови и лука, соль, перца черного.

«Паштет дачный» изготавливают на основе переработки говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35%, свинина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 30%, мясо птицы механической обвалки бланшированной, жира топленого свиного, крупы перловой, воды для замачивание крупы, бланшированной моркови и лука, соль, перца черного.

«Паштет калорийный» изготавливают на основе переработки говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35%, свинина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 30 %, мясо птицы механической обвалки бланшированной, печени говяжьей, жира топленого свиного, крупы манной, воды для замачивание крупы, молока сухого, лука бланшированного, соль, перца черного.

Полученную массу фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 №№ 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12.

Срок годности консервов при температуре от 00С до 200С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности консервов - не более двух лет с даты изготовления.

21. КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. «КУРИЦА С ОВОЩАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ», «КУРИЦА С КРУПОЙ», «КУРИЦА С БОБОВЫМИ» ТУ 9217-760-00419779-07 (взамен ТУ 9217-760-00419779-02)

Мясорастительные консервы «Курица с овощами в томатном соусе» изготавливают из мяса кур, перца сладкого свежего или замороженного, с добавлением лука пассированного, соуса томатного, соли, специй, воды.

«Курица с крупой» изготавливают из мяса кур на костях, крупы рисовой или гречневой, с добавлением жира, пассированных лука и моркови, соли, специй, воды.

«Курица с бобовыми» изготавливают из мяса кур на костях, гороха или фасоли, с добавлением жира, пассированных лука и моркови, соли, специй, воды.

Изготовление консервов предусмотрено в

металлических банках: № 8, 9, 12,

стеклянных: 1-82-500, 1-82-650.

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

22. КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. «КАША СЛАВЯНСКАЯ» ТУ 9217-807-00419779-09 (взамен ТУ 9217-807-00419779-03)

Ассортимент:

«Каша славянская с говядиной»,

«Каша славянская со свининой»

Технология мясорастительных консервов предусматривает использование говядины жилованной с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6% или не более 14%, или не более 20%, свинины с массовой долей жировой ткани не более 50% и

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

крупы гречневой с добавлением жира топленого, лука репчатого, соли, перца черного
Изготовление консервов предусмотрено в банках из комбинированного материала ламистер №4Л (250 г).

Срок годности консервов- 3 года при температуре хранения от 0 до 20°C.

23. КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. «КАША ДОРОЖНАЯ» ТУ 9217-808-00419779-09 (взамен ТУ 9217-808-00419779-03)

Ассортимент:

- «Каша дорожная рисовая с говядиной»,
- «Каша дорожная перловая с говядиной»,
- «Каша дорожная рисовая со свининой»,
- «Каша дорожная перловая со свининой»

Технология мясорастительных консервов предусматривает использование говядины жилованной с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6% или не более 14%, или не более 20%, свинины с массовой долей жировой ткани не более 50% и круп рисовой и перловой с добавлением жира топленого, лука репчатого, соли и перца черного.

Изготовление консервов предусмотрено в банках из комбинированного материала ламистер №4Л (250 г).

Срок годности консервов- 3 года при температуре хранения от 0 до 20°C.

24. КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ С ОЛЕНИНОЙ ТУ 9217-829-00419779-09 (взамен ТУ 9217- 829-00419779-03)

Ассортимент:

- «Каша гречневая с олениной»;
- «Каша рисовая с олениной»;
- «Солянка с олениной»;
- «Лобио с олениной».

Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 43, 63; стеклянные банки по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2 типа 1-82-500, типа 1-82-650; в пакеты из комбинированного материала PET/AL/BONIL/СPP, разных типоразмеров: трехшовных или с донышками типа «Дой-пак».

Не допускается использование тары, изготовленной из хромированной жести.

Срок годности Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

При температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %:

Срок годности консервов в банках - не более двух лет со дня изготовления.

Срок годности консервов в пакетах - не более одного года с даты изготовления.

25. КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. ВТОРЫЕ БЛЮДА С НУТОМ ТУ 9217-870-00419779-05 (вводятся впервые)

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильовна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

Ассортимент консервов:

1. «Мясо по-крестьянски».
2. «Ризотто».
3. «Баранина по-восточному».
4. «Свинина с нутом».
5. «Плов по-восточному».
6. «Зразы по-московски».
7. «Копченое мясо с нутом».

Свинина с массовой долей жировой ткани не более 30 %, баранина с массовой долей жира и соединительной ткани не более 20 % или говядина с массовой долей жира и соединительной ткани не более 35 %, копчено-вареные мясные изделия (для консервов «Копченое мясо с нутом»), нут, картофель, пассированные или свежие морковь и лук, перец сладкий, крупа рисовая, мука пшеничная, томат-паста, грибы, зелень, соль, специи.

Срок годности консервов в банках - 2 года.

Изготовление консервов предусмотрено

в металлических банках: № 3,4,6,7,8,9,12,43,63;

стеклянной банке: № 1-82-350, 1-82-500,1-82-650.

26. КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. «КАША С ГОВЯДИНОЙ НАРОДНАЯ» ТУ 9217-914-00419779-07 (введены впервые)

Ассортимент:

- «Каша рисовая с говядиной народная»,
- «Каша гречневая с говядиной народная»,
- «Каша перловая с говядиной народная»

Технология мясорастительных консервов предусматривает использование говядины жилованной с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14% или не более 20% и круп рисовой, гречневой, перловой с добавлением жира топленого, лука репчатого, соли и перца черного.

Изготовление консервов предусмотрено в пакетах из комбинированного материала PET/AL/BONIL/PP массой нетто 340 г.

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20°C.

27. КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. «ГОЛУБЦЫ. ДОЛМА. ГОЛУБЦЫ С ЛЕНЦОЙ», «ТЕФТЕЛИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ» ТУ 9217-915-00419779-07 (взамен ТУ 9217-763-00419779-02; ТУ9216-732-00419779-02)

Для производства «Голубцов» и «Долмы» фарш изготавливают из говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % или не более 35 %, свинины с

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

массовой долей жировой тканью не более 80 %, риса бланшированного, лука, моркови, соли, перца черного молотого. Кроме того, для «Голубцов» используют капустные листья, для «Долмы» - виноградные.

При производстве этих видов консервов используют 60 % фарша, 20 % листьев, 20 % соуса.

Соус для «Голубцов» приготавливают на основе бульона, с добавлением томат-пасты, соли, сахара, перца черного молотого. Для «Долмы» соус готовят без добавления томат-пасты.

Консервы «Голубцы с лентой» производят на основе переработки говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % или свинины с массовой долей жировой ткани не более 50 %, или баранины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 %, риса бланшированного, лука, капусты свежей, моркови, томат-пасты, соли, сахара, перца черного молотого, воды.

Консервы «Тефтели в томатном соусе» представляют собой мясные тефтели в томатном соусе.

Технология приготовления тефтелей предусматривает переработку говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % или не более 35 %, свинины с содержанием жировой ткани не более 30 % или не более 50 %, риса бланшированного, пассированного лука, с добавлением соли, специй, бульона.

Приготовление соуса заключается в пассировке лука в растопленном жире, с добавлением томат-пасты, бульона, соли, сахара, специй.

В банку отдельно фасуют тефтели и заливают соус (25 %).

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 8, 9, 63, 12.

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

28. КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. «КАША ПОХОДНАЯ», «КАША ОСОБАЯ» ТУ 9217-920-00419779-07 (взамен ТУ 9217-431-00419779-02 и ТУ 9217-594-00419779-00)

Технология предусматривает изготовление мясорастительных консервов из говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % или свинины с содержанием жировой ткани не более 50 % и крупы рисовой или гречневой, или пшенной, или перловой, или ячневой, с добавлением лука свежего или пассированного, соли, пряностей.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 63, 12;

стеклянной таре: 1-82-500, 1-82-650, 1-82-350;

из комбинированного материала (ламистер) № 4Л (250 г).

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

29. КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. «ГОВЯДИНА С КАБАЧКАМИ», «МУСАХА», «ЧАНАХИ_ПО-ДОМАШНЕМУ» ТУ 9217-931-00419779-07 (взамен ТУ 9217-531-00419779-00, ТУ 9217-681-00419779-01)

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

Консервы мясорастительные «Говядина с кабачками», «Мусаха», вырабатываются из говядины говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % и не более 35 %, кабачков, баклажанов, перца сладкого с добавлением пассерованного лука, томат-пасты, зелени петрушки и укропа, соли и черного перца; на консервы мясорастительные «Чанахи по-домашнему», вырабатываемые из говядины или баранины с добавлением баклажан, картофеля, сладкого перца, лука, зелени базилика, соли и пряностей.

Изготовление консервов предусмотрено в
металлические банки № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 63, 12;
в стеклянные банки: 1-82-500, типа 1-82-650, 1-82-350,
банки из ламистера № 4Л.

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

ТЕХНОЛОГИИ КОНСЕРВОВ НА ОСНОВЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СОЕВЫХ БЕЛКОВ

30. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «ГОВЯДИНА ОСОБАЯ», «ГОВЯДИНА В ТОМАТНОМ СОУСЕ» ТУ 9216-482-00419779-07 (взамен ТУ 9216-482-00419779-99)

Для изготовления консервов используется говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани от 14 % и не более 35 %, белок соевый изолированный, лук, томат-паста, соль, пряности, ароматизаторы мясные, вода.

Изготовление консервов предусмотрено в
металлических банках: № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 43, 63,
стеклянных банках 1-82-500, 1-82-650, 1-82-350.

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

31. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. ПАШТЕТЫ. ТУ 9216-904-00419779-06 (вводятся впервые)

Паштеты выпускают в следующем ассортименте:

- «Купеческий»;
- «Елисеевский»;
- «Элитный»;
- «Стрелецкий»;
- «Оригинальный»;
- «Немецкий с копченостями»;
- «Пряный»;
- «Лакомый»;
- «Паштет из печени птицы»;
- «Венский».

Для приготовления паштетов в зависимости от ассортимента используют говядину с

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 %, или свинину с массовой долей жировой ткани не более 50 %, печень говяжью, свиную, куриную, утиную, гусиную, индюшину, шпик свиной, шкуру, чеснок, белок соевый, эмульгатор, муку пшеничную, молоко сухое, лук, соль, специи.

Изготовление консервов предусмотрено в

металлических банках: № 1, 3, 4, 5, 6, 7, 9

стеклянных банках: 1-82-250, 1-82-350;

комбинированной (ламистер) таре с массой нетто 50, 70, 90 г.

Срок годности консервов - 1 год при температуре хранения от 0 до 20 °С.

32. КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. «ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ» ТУ 9217-921-00419779-07 (взамен ТУ 9216-324-00419779-97, ТУ 9216-325-00419779-97)

Ассортимент консервов:

1. «Тушенка любительская» (из говядины или свинины)

2. «Гуляш любительский» (из говядины или свинины)

Технология предусматривает изготовление мясорастительных консервов из говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 или не более 20 %, или свинины с содержанием жировой ткани не более 30 % и соевого белка текстурированного с добавлением лука свежего, соли, пряностей.

Изготовление консервов предусмотрено в

металлических банках № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 63, 12;

стеклянной таре: 1-82-500, 1-82-650,

комбинированного материала (ламистер) № 4Л (250 г).

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

ТЕХНОЛОГИИ КОНСЕРВОВ НА ОСНОВЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

Консервы с использованием добавок фирмы «Орегана»

33. БЛЮДА ВТОРЫЕ. КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С МЯСОМ. ТУ

9161-959-00419779-08 (вводятся впервые)

Ассортимент консервов:

1. «Мясо в маринаде»;

2. «Гуляш с паприкой»;

3. «Мясо с фасолью в соусе»;

4. «Мясо по-болгарски»;

5. «Мясо с овощами»;

6. «Мясо с гречкой»;

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

7. «Мясо по-итальянски»;
8. «Плов свадебный»;
9. «Рагу из мяса и овощей»;
10. «Мясо с картофелем и грибами»

Для выработки консервов используется: говядина жилов. с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % или свинина жилов. с массовой долей жировой ткани не более 50 % или мясо куриное б/к маринованное в маринадах ф. «ООО Орегана» с добавлением бланшированных - лука, моркови, перца сладкого, баклажан, кабачков, картофеля, круп, бобовых, грибов, жира топленого, масла подсолнечного, томат-пасты, лаврового листа, муки пшеничной, специй, пряных смесей, укропа, сельдерея, соли, сахара, воды.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 3,4,6,7,8,9,12,13,43, 63
стеклянных банках: 1-82-350, 1-82-500, 1-82-650,
Ламистер 4Л (240 г).

Пакеты из многослойных пленок и комбинир. материала по 400 г, 450 г.

Срок годности консервов в банках - 2 года,

Срок годности консервов в пакетах - 1 год.

34. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «МЯСО ТУШЕНОЕ РОССИЙСКОЕ» ТУ 9216-924-00419779-07 (вводятся впервые)

Консервы выпускают в следующем ассортименте:

- «Говядина тушеная Российская»;
- «Свинина тушеная Российская»;
- «Баранина тушеная Российская»;
- «Конины тушеная Российская»;
- «Оленины тушеная Российская»;
- «Мясо птицы Российское»;
- «Мясо кролика Российское».

Тушеночный вид консервов производится на основе переработки говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 %, свинины с массовой долей жировой ткани не более 50 %, или баранины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 %, или конины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 %, или оленины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 %, или мяса птицы, или мяса кролика; белка животного коллагенового «Белкол»; вкусоароматических добавок «Полтермишунг рот супериор»; жира топленого; вкусоароматических добавок «Аромат мяса» или «Тиролер шинкен арома», или «Аромат курицы»; лука; моркови; соли; пряностей; лаврового листа.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 43, 46, 63;
стеклянных банках: 1-82-350, 1-82-500, 1-82-650, 1-82-1000.

Срок годности консервов - 3 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

35. Консервы мясные ветчинные КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ВЕТЧИННЫЕ ТУ 9216-982-00419779-09 (вводятся впервые)

Ассортимент:

1. «Ветчина праздничная из свинины»;
2. «Ветчина столичная из свинины»;
3. «Ветчина по-русски с паприкой»;
4. «Ветчина праздничная из говядины»;
5. «Ветчина рубленая»;
6. «Ветчина нежная из мяса птицы»;
7. «Ветчина элитная»;
8. «Ветчина по-домашнему с грибами».

Разработан широкий ассортимент мясных деликатесных консервов «Консервы мясные ветчинные», основанный на использовании говядины или свинины, или мяса птицы, шкурки свиной, кожи куриной, влагосвязывающих, желеобразующих и вкусоароматических добавок, грибов, паприки, укропа сушеного, соли, воды. Применение таких сырьевых ингредиентов позволяет рационально использовать мясное сырье, имеющееся на предприятии. Для приготовления рассолочных ингредиентов используется водосвязывающие и желирующие добавки фирмы «Орегана». В технологии предусмотрено массирование сырья как в массажерах или в мешалках, что позволяет данную продукцию выпускать на любом консервном заводе. Изготовление консервов предусмотрено в металлической банке № 3,4, 8,12, 63, а также допускается фасовать в лотки из многослойных полимерных материалов ПЭТ/Адг/ПА/EVON/ПА/ПП с накрывной пленкой многослойной полимерной ПП/Адг//EVON/Адг/ПП, или других аналогичных полимерных материалов, массой 400 и 450 г.

Срок годности консервов - не более 1 года со дня изготовления при температуре от 0 до 20 °С.

35. Консервы с использованием добавки ТАРИ. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «ПАШТЕТ СИБИРСКИЙ» ТУ 9216-365-00419779-06 (взамен ТУ 9216-365-00419779-98)

Паштет на основе переработки печени говяжьей, свинины с массовой долей жировой ткани не более 80 %, с добавлением пшеничной муки, лука, пищ. добавок ф. «Джюлини» - таримикс Ливерсосидж, тарома Пикант Смоки, Тари К7, соли, сахара, воды или бульона.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 63, 12, стеклянных банках: 1-58-250, 1-82-350, 1-82-500; комбинированной (ламистер) таре № 4Л (250 г).

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

36. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «МЯСО ПТИЦЫ ЗАКУСОЧНОЕ», «МЯСО ПТИЦЫ ПО - ДОМАШНЕМУ» ТУ 9216-408-00419779-06 (взамен ТУ 9216-408-00419779-98)

Технология консервов «Мясо птицы закусочное» предусматривает использование кускового, бескостного мяса птицы с добавлением соли, перца, комплексной пищевой добавки Тари П40Н, воды.

В рецептуру консервов «Мясо птицы по-домашнему», кроме вышеперечисленных компонентов, входит белок соевый текстурированный в количестве 5 %, комплексная пищевая добавка Тари П40Н, специи, вода.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 63, 12, стеклянных банках: 1-82-500, 1-82-650, 1-82-1000, 1-82-350.

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «КУРИЦА ПО - ДЕРЕВЕНСКИ»

ТУ 9216-409-00419779-06

(взамен ТУ 9216-409-00419779-98)

Технология предусматривает переработку тушек кур, цыплят-бройлеров, цыплят первой, второй категории и предназначенных для промышленной переработки тушек индеек, индюшат второй категории с добавлением комплексной пищевой добавки Тари П80Н, лука, соли, пряностей, воды.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 63, 12, стеклянных банках: 1-82-500, 1-82-650, 1-82-1000.

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

37. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «СВИНИНА ТУШЕНАЯ ПЕТРОВСКАЯ», «СВИНИНА ТУШЕНАЯ СТОЛОВАЯ», «СВИНИНА ТУШЕНАЯ АППЕТИТНАЯ» ТУ 9216-443-00419779-07

Тушеночные виды консервов на основе переработки свинины с массовой долей жировой ткани не более 60 %.

В состав консервов «Свинина тушеная Петровская» входят: свинина с массовой долей жировой ткани не более 60 %, соединительная ткань и сухожилия, комплексная пищевая добавка Тари П80Н, лук, соль, пряности, вода.

«Свинина тушеная столовая» - свинина с массовой долей жировой ткани не более 60 %, соединительная ткань и сухожилия, белок соевый изолированный, Тари П80Н, лук, соль, пряности и вода.

«Свинина тушеная аппетитная» - свинина с массовой долей жировой ткани не более 60 %, соединит. ткань и сухожилия, белок соевый текстурированный, Тари П80Н, соль, пряности и вода.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 43, 63,

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

стеклянных банках: 1-82-500, 1-82-650, 1-82-350;

комбинированной (ламистер) таре № 4Л (250 г).

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

38. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ В ЖЕЛЕ» ТУ 9216-492-00419779-08 (взамен ТУ 9216-492-00419779-03)

Ассортимент: «Говядина тушеная в желе «Столичная», «Говядина тушеная в желе «Калорийная».

Тушеночные виды консервов на основе переработки говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % или не более 20 % для «Говядины тушеной в желе «Столичной» и не более 35 % - для «Говядины тушеной в желе «Калорийной» с добавлением Тари П80Н, соли, пряностей, воды.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 3, 4, 6, 7, 8, 9,12, стеклянных банках: 1-82-500, 1-82-650, в банках из комбинированного материала (ламистер) № 4Л (250 г).

Срок годности консервов - 3 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

39. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «СВИНИНА ТУШЕНАЯ В ЖЕЛЕ» ТУ 9216-910-00419779-06 (взамен ТУ 10.01.01.284-97)

Технология предусматривает изготовление тушеночного вида консервов из свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 %, с добавлением комплексной пищевой добавки Тари П80Н, соли, пряностей, воды.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 3, 4, 6, 7, 8, 9,12, стеклянных банках: 1-82-500, 1-82-650, 1-82-350; комбинированной (ламистер) таре № 4Л (250 г).

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

40. КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. «ГОВЯДИНА ГВАРДЕЙСКАЯ», «ГОВЯДИНА ПОХОДНАЯ» ТУ 9217-444-00419779-08

Говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 и 35%, жир топленый, гидр. соевый белок, гидр. текс. турир. соевый белок, комплексные пищевые добавки Тари комплект П80 или др. , лук , соль , специи, лавр. лист, вода.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 3,4,6,7,8,9,12, 43,63; стеклянной таре: № 1-82-350,1-82-500,1-82-650, Ламистер № 4Л (250 г)

Срок годности консервов - 2 года.

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

КОНСЕРВЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КАРРАГИНАНА

41. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ БОГАТЫРСКАЯ» ТУ 9216-434-00419779-07 (взамен ТУ 9216-434-00419779-02)

Тушеночный вид консервов из говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, с добавлением жира, или говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % без добавления жира, с применением комплексной пищевой добавки каррагинан (Люксара, Эконолюкс, Гидролюкс), лука, соли, пряностей, воды.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 63, 12, стеклянных банках: 1-82-500, 1-82-650, 1-82-350.

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

42. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «СВИНИНА ТУШЕНАЯ БОГАТЫРСКАЯ» ТУ 9216-474-00419779-06 (взамен ТУ 9216-474-00419779-99)

Тушеночный вид консервов из свинины с содержанием жировой ткани не более 30 % или не более 50 %, с добавлением шкурки свиной или без нее, с применением комплексной пищевой добавки «генугель текстуратор» (тип МВ - 150F), лука, соли, нитрита натрия, пряностей, воды.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 63, 12, стеклянных банках: 1-82-350, 1-82-500, 1-82-650.

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

43. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «МЯСО ПТИЦЫ В ЖЕЛЕ БОГАТЫРСКОЕ» ТУ 9216-545-00419779-09 (взамен ТУ 9216-545-00419779-00)

Ассортимент

«Мясо курицы в желе богатырское»;

«Мясо индейки в желе богатырское».

Технология предусматривает переработку мяса куриного бескостного/филе или мяса куриного на кости, или мяса индейки бескостного/филе или мяса индейки на кости с добавлением моркови, соли, лука, комплексной пищевой добавки каррагинан.

Изготовление консервов предусмотрено в:

металлических банках: № № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 43, 63;

стеклянных банках: 1-82-350, 1-82-500, 1-82-650.

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

КОНСЕРВЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КОМПЛЕКСНЫХ

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильовна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

ДОБАВОК

44. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ - БРОЙЛЕРОВ» ТУ 9216-001-42463180-05

Технология предусматривает использование говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 % или свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 % или не более 50 %, тушек кур, цыплят-бройлеров, мяса куриного бескостного, лука, моркови, соли, специй, пищевых добавок «Миогель», молочной сыворотки «Типро-800», «Типро-600», муки соевой текстурированной, фосфатов, нитрита натрия, воды.

Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12
стеклянных банках: 1-82-500.

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

45. ЗАКУСКИ РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ. «ФАВОРИТ». («ФАВОРИТ ОСТРЫЙ», «ФАВОРИТ С КОПЧЕНОСТЯМИ», «ФАВОРИТ ПИКАНТНЫЙ», «ФАВОРИТ С СЫРОМ»). ТУ 9196-839-00419779-06 (вводятся впервые)

Для выработки консервов используется: говядина с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %, модифицированная белковая композиция, состоящая из: рубца, воды, муки пшеничной, молочной закваски(для закуска «Фаворит с сыром»), светлый пищевой альбумин или без него, сухой белковый полуфабрикат или без него, мука пшеничная, крахмал кукурузный, соль, вкусо - ароматические пищевые добавки

Изготовление консервов предусмотрено в пакетах из многослойных полимерных материалов 50-2000 г.

Срок годности консервов - 1 год.

46. ПОЛНОРАЦИОННЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ КОРМА ДЛЯ НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ТУ 9216-983-00419779-09 (вводятся впервые)

Консервы выпускают в следующем ассортименте, в зависимости от используемого сырья:

Корма для собак «Пес Барбос»:

- с мясом (говядина, телятина, кролик);
- с птицей (курица, индейка);
- с сердцем;
- с овощами;
- с печенью;

Консервное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Валентина Борисовна Крылова, тел.: +7(495)676-7811

Корма для кошек «Киски»:

- с потрошками;
- с овощами;
- с мясом (говядина, телятина, кролик);
- с птицей (курица, индейка);
- с сердцем;
- с печенью.

Консервы изготавливаются из говядины, телятины, мяса кролика, мяса птицы механической обвалки, субпродуктов 1 и 2 категории (мясной обрезки говяжьей, печени, сердца, почек, диафрагмы, легких, трахеи, мяса пищевода и др.), субпродуктов куриных, кожи куриной, костной муки, плазмы крови, крупы рисовой, моркови, масла подсолнечного, желирующей добавки, с добавлением таурина (для кошек), соли (для собак), жирорастворимых витаминов и воды.

Изготовление консервов предусмотрено в металлические банки № 1, 3, 4, 8, 9, 12, 13; банки из ламистера - 90г и 240г.

Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 °С.

Данный документ должен быть согласован с Комитетом Ветеринарии по месту нахождения изготовителя.

Разработана инструкция по применению кормов консервированных полнораціонных для собак и кошек.