ПОЛУФАБРИКАТЫ ПРИАЗОВСКИЕ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И КУР ТУ 9214-004-00419845-00 С ИЗМЕНЕНИЯМИ 1, 2

Нормативная документация предусматривает выпуск следующего ассортимента полуфабрикатов из мяса и субпродуктов птицы: полутушка, четвертинка, верхняя часть тушки, нижняя часть тушки, мякоть окорочковая, цыплята любительские, набор из мяса, набор для рагу, набор для студня, набор суповой, потрошок. Полуфабрикаты выпускают в охлажденном и замороженном состоянии.
Срок годности полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса:
- охлажденные -не более 48 часов при температуре 0-4ºС;
- наборы из охлажденных субпродуктов -не более 24 час при температуре 0-4ºС;
- замороженные - не более 3 месяцев при температуре не выше минус 12ºС; при температуре не выше минус 8ºС - не более 30 дней, при температуре от 0 до минус 4ºС - не более 48 часов.
- замороженные наборы из субпродуктов птицы (набор для рагу, студня, суповой и потрошок) - не более 2 месяцев при температуре не выше минус 12ºС.

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА МЯСА ПТИЦЫ, ГОВЯДИНЫ, СВИНИНЫ «ГРИЛЬ» ТУ 9214-024-53511462-05

Нормативная документация включает 14 наименований изделий кулинарных «гриль» из мяса птицы (тушка, полутушка, окорочок, бедрышко, окорочок, крылышки), свинины и говядины (кусками).
Для выработки кулинарных изделий «гриль» используют мясо птицы (тушки кур и цыплят-бройлеров первой и второй категории, говядину (спинную и поясничную части) и свинину (корейку). Изделия кулинарные «гриль» изготавливаются непосредственно под заказ, реализуются сразу после изготовления или после трехчасового хранения. Срок годности охлажденных изделий кулинарных изделий «гриль» - не более 48 часов при температуре от 2ºС до 6ºС.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ ТУ 9214-012-53511462-02 С ИЗМЕНЕНИЕМ 1

Нормативная документация предусматривает выпуск полуфабриков в следующем ассортименте: 8 наименований натуральных полуфабрикатов и фарш куриный - из мяса птицы механической обвалки (МПМО).
Срок годности полуфабрикатов:
- охлажденных - не более 48 часов при температуре от 0 до 4 ºС;
- фарш из МПМО - не более 12 часов;
- замороженные - не более 30 дней при температуре не выше минус 10ºС; фарш - не более 30 дней при температуре не выше минус 18ºС.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ. БЛИНЧИКИ С НАЧИНКАМИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ТУ 9119-013-53511462-09

Нормативная документация включает 11 наименований блинчиков замороженных с различными начинками: с мясом и рисом, с мясом и картофелем, мясом куриным, с капустой, с творогом, с творогом и изюмом, повидлом, молоком сгущенным вареным.
В качестве мясного сырья используется говядина жилованная второго сорта, свинина жилованная полужирная, субпродукты мясные (сердце и легкое говяжье и свиное), мясо куриное. В технологической инструкции подробно описаны подготовка сырья, приготовление теста и начинок.
Срок годности блинчиков с начинками замороженных в упакованном виде при температуре не выше минус 18ºС - не более 60 суток.

ФАРШ ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ ТУ 9214-014-53511462-02 С ИЗМЕНЕНИЕМ 1

Документация предусматривает выработку 2-х наименований фарша: говяжий любительский и свиной любительский.
Рецептуры предусматривают использование говядины жилованной второго сорта, свинины полужирной, диафрагмы говяжьей и свиной.
Фарш выпускают в искусственных оболочках диаметром 55-80 мм.
Срок годности фарша с момента окончания технологического процесса:
- охлажденный -не более12 часов при температуре не более от 0 до 6ºС;
- замороженный - не более одного месяца при температуре не выше минус 10ºС.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ОВОЩНЫЕ С МЯСОМ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ТУ 9214-017-53511462-03 С ИЗМЕНЕНИЕМ 1

Нормативная документация включает 5 наименований полуфабрикатов овощных с мясом (перец, кабачки и баклажаны, фаршированные мясом и рисом, долма с виноградными листьями, голубцы).
Для выработки полуфабрикатов используют говядину жилованную второго сорта, свинину жилованную полужирную.
Допускается замена мясного сырья, предусмотренного рецептурой, мясом птицы механической обвалки в количестве до 20%.
Полуфабрикаты выпускают в замороженном состоянии.
Срок годности замороженных полуфабрикатов - не более 48 час при температуре не выше минус 5º; не более одного месяца - при температуре не выше минус 10ºС.

ПОЛУФАБРИКАТ МЕЛКОКУСКОВОЙ НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ СВИНИНЫ «ДОНСКОЙ» ТУ 9214-018-53511462-03 С ИЗМЕНЕНИЕМ 1

Для выработки мелкокускового натурального полуфабриката используют мясокостные кусочки из шейной, грудной (включая ложные ребра), спинной, поясничной, крестцовой, хвостовой частей свинины с наличием мякотной ткани к порции полуфабриката - не менее 30%.
Полуфабрикат выпускают в охлажденном и замороженном состоянии.
Срок годности полуфабриката:
- охлажденный - не более 24 часа при температуре не от 0 до 6ºС;
- замороженные - не более 30 суток при температуре не выше минус 10ºС.

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ ТУ 9214-021-53511462-03 С ИЗМЕНЕНИЕМ 1

Нормативная документация включает широкий ассортимент полуфабрикатов из мяса куриного (17 наименований), в том числе: натуральные -5, рубленые - 9, мясокостные -3, в панировке и без нее.
Полуфабрикаты из мяса птицы выпускают в охлажденном и замороженном состоянии, весовые и фасованные.
Технология изготовления полуфабрикатов позволяет расширить ассортимент мясных продуктов.
Сроки годности полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2. 1324-03.

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ ТУ 9214-022-53511462-03 С ИЗМЕНЕНИЕМ 1

Нормативная документация включает 12 наименований полуфабрикатов, из них, два наименования - натуральные с начинками, категории Б и десять наименований - из рубленого мяса, категории В, Г (люля - кебаб, котлеты, тефтели, голубцы).
Документацией предусмотрено использование мякоти тазобедренной, шейной и подлопаточной частей свинины, мяса куриного, грибов, крупы рисовой, зелени.
Срок годности полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса:
- охлажденные - не более 24 часов при температуре от 2ºС до 6ºС;
- замороженные - не более 18 часов при температуре от 2ºС до 6ºС; не более одного месяца - при температуре не выше минус 12ºС.

БАСТУРМА ТУ 9213-002-53511462-01 С ИЗМЕНЕНИЕМ 1

Бастурму вырабатывают из говядины высшего сорта, выделяемой из тазобедренной части полутуш.
При выработке используют натуральные пряности и материалы, позволяющие получить продукт с выраженным вкусо-ароматическим букетом и оригинальным внешним видом.

Срок годности бастурмы с момента окончания технологического процесса - не более четырех месяцев при температуре 12- 15ºС.

ПАШТЕТЫ ТУ 9213-019-53511462-03 С ИЗМЕНЕНИЕМ 1

Нормативная документация включает два наименования: паштет печеночный «Таганий - рог», «Аппетитный».
Для выработки паштетов используют свинину жилованную нежирную, печень говяжью и свиную, шпик колбасный, маргарин, лук, морковь, крахмал.
Паштеты выпускают фасованными, в череве, в белковых оболочках, пленках или в контейнерах из полимерных материалов.
Срок годности паштетов в череве, белковых оболочках, пленках, контейнерах при температуре (4±2ºС) - не более 24 часов, в оболочках «Амитан», «Амифлекс» - не более 72 часа.

ГОЛОВЫ СВИНЫЕ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ ТУ 9213-020-53511462-03 С ИЗМЕНЕНИЕМ 1

Нормативной документацией предусмотрено использование свиных голов охлажденных или замороженных.
Технологический процесс предусматривает посол, вымачивание, стекание и натирку специями и термическую обработку.
Выход готовой продукции составляет 85% к массе сырья.
Срок годности голов свиных копчено-запеченных при температуре (4±2)ºС - не более 3-х суток.

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «КАШТАНКА» И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ТРЕЗОР» ТУ 9217-593-00419779 С ИЗМЕНЕНИЕМ 1

Нормативная документация включает мясные и мясорастительные консервы, предназначенные для кормления собак и кошек.
Технология консервов позволяет наряду с традиционным сырьем (субпродукты второй категории, крупы, кровь, шквара) использовать и нетрадиционное сырье (мясные зачистки с туш, проходники, матки и др.).
Срок годности консервов при температуре от 0 до 20ºС - не более 12 месяцев.

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. «БАРАНИНА ДОНСКАЯ АРОМАТНАЯ», «БАРАНИНА ПИКАНТНАЯ ПО - РОСТОВСКИ» ТУ 9216-388-00419779-98

Нормативная документация разработана с целью расширения ассортимента продуктов из баранины. Она включает два наименования консервов с нетрадиционной

оригинальной рецептурой.
Технологический процесс предусматривает использование баранины первой и второй категории, блоков замороженных из баранины, жира-сырца бараньего, жира топленого пищевого, зелени свежей, капусты.
Срок годности консервов - не более 2-х лет при температуре от 0 до 20ºС.

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. «ГОВЯДИНА С КАБАЧКАМИ». «МУСАХА» ТУ 9217-531-00419779-00

Нормативная документация включает два наименования мясорастительных консервов. Особенностью технологии является использование овощей. Консервы отличаются оригинальной вкусо-ароматической гаммой. В рецептуру разработанных консервов входят: говядина жилованная жирная и овощи (кабачки, баклажаны, перец сладкий, лук, зелень).
Срок годности консервов при температуре от 0 до 20ºС - не более 2-х лет со дня изготовления.

ПЕЧЕНЬ ГУСИНАЯ ЖИРНАЯ (ФУА-ГРА), ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ГУСЕЙ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ ТУ 9210-030-53511462-08

Нормативная документация включает выработку деликатесной продукции - печень гусиная жирная (ФУА-ГРА), полуфабрикаты из печени (ФУА-ГРА) - стейк, кусочки прессованные, полуфабрикаты из мяса гусей (полутушка, четвертина, грудка, окорочок, голень, бедро, барбекю; наборы - для жарения, борщевой, суповой, для студня.
Предусматривается упаковка продукции в потребительскую тару и под вакуумом.
Срок годности продукции:
- печень (ФУА-ГРА) охлажденная - не более 5 суток - при температуре (4±2)ºС, в потребительской таре, не более 10 суток - упакованная под вакуумом;
- полуфабрикаты охлажденные - не более 15 суток при температуре (4±2)ºС, упакованные под вакуумом;
- печень (ФУА-ГРА) замороженная - не более 30 суток при температуре не выше минус 12ºС - в потребительской таре или упакованные под вакуумом;
- полуфабрикаты из печени (ФУА-ГРА) замороженные - не более 30 суток при температуре не выше минус 12ºС - в потребительской таре или упакованные под вакуумом.

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ ТУ 9214-023-53511462-04

Нормативная документация включает 4 наименования изделий кулинарных из мяса кроликов. Для выработки кулинарных изделий используют тушки, окорочка, ножки, мясо

кроликов.
Срок годности изделий кулинарных копчено-вареных не более 3-х суток при температуре 4±2ºС.

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ТУ 9214-011-55509541-06 С ИЗМЕНЕНИЕМ 1

Нормативная документация включает 23 наименования плуфабрикатов в тесте (пельмени, равиоли, манты, хинкали, чебуреки, беляши, самса, хачапури, ачма).
Рецептура полуфабрикатов предусматривает использование пищевых добавок фирмы «АРОМАДОН».
Срок годности полуфабрикатов - не более 1 месяца - при температуре не ниже минус 10ºС; не более трех месяцев - при температуре не выше минус 18ºС.

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ, РУБЛЕНЫЕ, ФАРШИ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ ТУ 9214-010-55509541-06 С ИЗМЕНЕНИЕМ 1

Нормативная документация включает 47 наименований полуфабрикатов: натуральные - крупнокусковые, порционные, мелкокусковые; рубленые - в панировке, без панировки, в оболочке; фарши с использованием пищевых добавок фирмы «АРОМАДОН».
Полуфабрикаты вырабатывают из говядины, свинины, баранины, конины, оленины, мяса лося, МПМО.
Полуфабрикаты выпускают весовые и упакованные в потребительскую тару.
Предусмотрена упаковка под вакуумом.
Сроки годности предусмотрены при различных температурах хранения.