

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 - Ирина Валерьевна Сусь, тел.: +7(495)676-9771

---

## **Первичная переработка скота, продукты убоя мясожирового производства**

### **1. БЛОКИ ИЗ ЖИЛОВАННОГО МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ЗАМОРОЖЕННЫХ ОСТ 10-02-01-04-86 с Изменением 1**

Настоящий стандарт распространяется на замороженные блоки из жилованного говяжьего, свиного, бараньего мяса, мясной обреза, а также мяса говяжьих и свиных голов, свиной грудинки, шпика, щековины, соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса, свиной шкурки и субпродуктов, предназначенных для розничной торговли, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

### **2. СВИНИНА И СУБПРОДУКТЫ В БЛОКАХ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ТУ 9210-618-00419779-06**

В документе предусмотрено производство блоков из свинины, разделанной помышечно с выделением шпика, мясной мякоти, рульки и субпродуктов свиных обработанных (13 наименований), замороженных.

Ассортимент: блоки из свинины замороженные выпускают следующих наименований:

- вырезка
- заостная, трехглавая, предостная мышцы (мясная мякоть плече - лопаточного отруба);
- шейная часть (мясная мякоть шейно-подлопаточного отруба);
- длиннейшая мышца спины и поясницы (мясная мякоть спинно-реберного отруба);
- грудинка (мясная мякоть реберной части спинно-реберного отруба);
- четырехглавая, двуглавая, средняя годечная, полусухожильная, приводящая и полуперепончатая мышцы (мясная мякоть тазобедренного отруба);
- мясо для фарша (мясная мякоть от обрядки вырезки, шейно-подлопаточного, спинно-реберного, плече-лопаточного и тазобедренного отрубов);
- щековина;
- шпик боковой и хребтовый;
- рулька передняя и задняя;
- соединительная ткань и хрящи;

Блоки из свиных субпродуктов выпускают следующих наименований:

- субпродукты свиные обработанные I категории – язык, печень, мозги, почки, сердце, мясная обрезь, мясокостные хвосты, диафрагма;
- субпродукты свиные обработанные II категории легкие, трахея, мясо пищевода, калтыки. свиной желудок, селезенка, уши, мясо свиных голов, ноги, шкурка и межсосковая часть.

Разделку, обвалку, жиловку свинины производят в соответствии с «Технологической инструкцией по универсальной схеме разделки, обвалки, жиловки свинины для производства полуфабрикатов, копченостей и колбасных изделий».

## **Первичная переработка скота**

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 - Ирина Валерьевна Сусь, тел.: +7(495)676-9771

---

Срок годности замороженных блоков при температуре воздуха от минус 12 до минус 25 °С:

- из мяса - от 5 до 12 месяцев;
- из субпродуктов - от 4 до 10 месяцев;
- из шпика, грудинки - от 3 до 12 месяцев;
- из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса - от 1 до 2 месяцев.

### **3. БЛОКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ, РАЗДЕЛАННОЙ ПОМЫШЕЧНО И СУБПРОДУКТЫ ГОВЯЖЬИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ ТУ 9210-815-00419779-03**

Нормативным документом предусмотрено производство блоков из говядины, разделанной помышечно (19 наименований) и субпродуктов говяжьих обработанных. Блоки замороженные выпускают следующих наименований:

- вырезка (пояснично-подвздошная мышца);
- длиннейшая мышца спины и поясницы, среднегодичная, приводящая, полуперепончатая мышцы;
- четырехглавая, двуглавая, полусухожильная, трехглавая мышцы;
- заостная, предостная, ромбовидная, трапецевидная, пластыревидная, полуостистая, надпозвоночная, вентрально-зубчатая, глубокая грудная, поверхностная грудная мышцы;
- мясо с ребер, мясо пашины и мякоть, лежащая ниже поясницы;
- икроножные мышцы, мякоть задней и передней голяшек;
- фаршевое мясо (мясная мякоть от обрядки вырезки, шейно-подлопаточного, спинно-реберного, плече - лопаточного и тазобедренного отрубов);
- соединительная ткань и хрящи;
- субпродукты говяжьих обработанные - язык, печень, почки, сердце, легкие, диафрагма, мясо голов, мясная обрезь, вымя, мясо пищевода, рубцы с сетками, калтыки, сычуги, селезенка, трахея, мясокостные хвосты.

Разделку, обвалку, жиловку говядины производят по ТИ «Универсальная схема разделки, обвалки и жиловки говядины для производства полуфабрикатов, копченостей и колбасных изделий», утвержденной в установленном порядке.

Технологический процесс предусматривает разделку и обвалку мясного сырья, формовку и замораживание блоков, упаковку, маркировку, транспортирование и хранение блоков замороженных.

Срок годности

блоков замороженных при температуре воздуха от минус 12 °С до минус 25 °С:

- говядина - не более 8-18 месяцев;
- фаршевое мясо (в т.ч. мясо с ребер, мясо пашины и мякоти, лежащей ниже поясницы) - не более 4-8 месяцев;
- соединительная ткань и хрящи от жиловки мяса - не более 1-2 месяцев;
- субпродукты - не более 4-6 месяцев.

### **4. БЛОКИ ИЗ ОТРУБОВ ГОВЯДИНЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. ТУ**

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсиловна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Ирина Валерьевна Сусь, тел.: +7(495)676-9771

---

**9210-957-00419779-08**

Технические условия распространяются на блоки из отрубов говядины на кости и бескостных замороженные, предназначенные для розничной торговли, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Технические условия устанавливают требования к качеству и безопасности сырья, материалов, упаковке, маркировке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию, хранению блоков замороженных.

Для производства блоков замороженных используют говядину в отрубах по ГОСТ Р 52601-2006 «Разделка говядины на отрубы» в парном, остывшем и охлаждённом состоянии.

## **5. БЛОКИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ ТУ 9211-813-00419779-03**

Нормативной документацией предусмотрено производство блоков из оленины, разделанной помышечно и блоков из жилованного мяса, следующих наименований:

- окорок олений бескостный;
- филей олений;
- оленина жилованная 1 сорта;
- оленина жилованная 2 сорта;
- оленина односортная.

Сроки годности замороженных блоков из оленины:

- при температуре минус 18 °С - не более 12 месяцев;
- при температуре минус 20 °С - не более 14 месяцев;
- при температуре минус 25 °С - не более 18 месяцев.

## **6. ОЛЕНИНА НА КОСТИ ЗАМОРОЖЕННАЯ И УПАКОВАННАЯ ПОД ВАКУУМОМ ИЛИ В ТЕРМОУСАДОЧНУЮ ПЛЕНКУ ТУ 9211-814-00419779-08 (взамен ТУ 9211-814-00419779-03)**

Нормативной документацией предусмотрено производство оленины на кости замороженной и упакованной под вакуумом или в термоусадочную пленку.

Отруба из оленины выпускают в следующем ассортименте:

- лопаточная часть;
- лопатка;
- грудинка;
- реберная часть;
- спинная часть, окорок;
- мясо на кости (крестцовая часть);
- пашина;
- голень;
- рулька;

## **Первичная переработка скота**

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 - Ирина Валерьевна Сусь, тел.: +7(495)676-9771

---

- шея.

Оленьи полутуши разделяют на отруба в замороженном виде с температурой не выше минус 8°С.

После выделения отрубов, каждый из них разрубает в продольном направлении на куски через каждые 5-10 см. Затем каждый отруб упаковывают в пакеты под вакуумом или в термоусадочные пленки.

Срок годности отрубов при температуре воздуха не выше минус 18°С - не более 12 месяцев.

## **7. ГОВЯДИНА ВЕСОВАЯ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ОТРУБОВ. ТУ 9211-978-00419779-09**

Технические условия распространяются на говядину весовую, полученную в результате распиловки (разруба) замороженных отрубов, предназначенную для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

Технические условия устанавливают требования к качеству и безопасности говядины весовой, упаковке, маркировке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни, здоровья населения и охраны окружающей среды.

Для выработки говядины весовой применяют следующее сырьё:

- отрубы говядины на кости и бескостные по ГОСТ Р 52601-2006 в замороженном состоянии;
- блоки замороженные из отрубов говядины по ТУ 9211-978-00419779-09.

## **8. СВИНИНА ВЕСОВАЯ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ОТРУБОВ ТУ 9211-985-00419779-09**

Технические условия распространяются на свинину весовую, полученную в результате распиловки (разруба) замороженных отрубов, предназначенную для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки.

Технические условия устанавливают требования к качеству и безопасности свинины весовой, упаковке, маркировке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни, здоровья населения и охраны окружающей среды.

Для выработки свинины весовой применяют следующее сырьё:

- отрубы свинины на кости и бескостные по ГОСТ Р 52986-2008 в замороженном состоянии;
- блоки замороженные из отрубов свинины по ТУ 9211-986-00419779-09.

## **9. БЛОКИ ИЗ ОТРУБОВ СВИНИНЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. ТУ 9211-986-00419779-09**

## **Первичная переработка скота**

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 - Ирина Валерьевна Сусь, тел.: +7(495)676-9771

---

Технические условия распространяются на блоки из отрубов свинины на кости и бескостных замороженные, предназначенные для розничной торговли, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Технические условия устанавливают требования к качеству и безопасности сырья, материалов, упаковке, маркировке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию, хранению блоков замороженных.

Для производства блоков замороженных используют свинину в отрубах по ГОСТ Р 52986-2008 «Разделка свинины на отрубы» в парном, остывшем и охлаждённом состоянии.

## **10. СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ. ТУ 9212-460-00419779-07**

Технические условия распространяются на субпродукты мясные обработанные, полученные от всех видов убойных животных, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, промышленной переработки на пищевые, технические цели и на корм пушным зверям.

Субпродукты подразделяют:

- в зависимости от морфологического состава на мясокостные, мякотные, шерстные и слизистые;
- в зависимости от пищевой ценности на первую и вторую категории.

В нормативном документе приведены требования к субпродуктам мясным обработанным, их упаковке, маркировке и хранению.

## **11. ЖИР-СЫРЕЦ ГОВЯЖИЙ И СВИНОЙ ОБРАБОТАННЫЙ ТУ 9215-895-00419779-06**

Настоящие технические условия распространяются на жир-сырец говяжий и свиной, предназначенный для промышленной переработки на пищевые цели.

В новом нормативном документе предусмотрены критерии оценки качества и принцип классификации жира-сырца, установлены правила приемки, методы контроля, режимы хранения в зависимости от способа консервирования.

Требования к качеству и безопасности жир-сырца разработаны в соответствии с положениями СанПиН 2.3.2.1078.

В технологической инструкции к ТУ 9215-895-00419779-06 «Жир-сырец говяжий и свиной обработанный» предложена технология сбора, обработки и консервирования жира-сырца.

## **12. КИШКИ И ПУЗЫРИ МОЧЕВЫЕ СВИНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ ТУ 9218-805-00419779-03 с Изменением 1**

В ТУ 9218-805-00419779-03 «Кишки и пузыри мочевые свиные обработанные» в

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 - Ирина Валерьевна Сусь, тел.: +7(495)676-9771

---

зависимости от качества обработки свиные черевы-фабрикат подразделяют на 5 категорий – Экстра, А, А/В, В, С; в зависимости от диаметра на четырнадцать основных калибров. Для посола свиных кишок предусмотрено использование сорбиносодержащей посолочной смеси. Экономический эффект от использования новой технологии консервирования свиных кишок составит 13,3 % от их стоимости.

Данный нормативный документ, предусматривает дополнительные критерии оценки качества и новый принцип классификации, которые соответствуют международным стандартам. В ТУ уточнены правила приемки, методы контроля, режимы хранения кишок в зависимости от способа консервирования. Требования к качеству и безопасности кишечного сырья разработаны в соответствии с положениями СанПиН 2.3.2.1078.

### **13. КИШКИ БАРАНЬИ И КОЗЬИ ОБРАБОТАННЫЕ ТУ 9218-884-00419779-06**

В ТУ 9218-884-00419779-06 «Кишки бараньи и козьи обработанные» бараньи и козьи черевы-фабрикат в зависимости от качества подразделяют на три категории – А, В, С; синюги и гузенки-фабрикат – на две категории – А, В. В зависимости от диаметра бараньи и козьи черевы-фабрикат подразделяют на 7 калибров, синюги – на 5 калибров.

Данный нормативный документ, предусматривает дополнительные критерии оценки качества и новый принцип классификации, которые соответствуют международным стандартам. В ТУ уточнены правила приемки, методы контроля, режимы хранения кишок в зависимости от способа консервирования. Требования к качеству и безопасности кишечного сырья разработаны в соответствии с положениями СанПиН 2.3.2.1078.

### **14. КИШКИ И ПУЗЫРИ ГОВЯЖЬИ МОЧЕВЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ ТУ 9218-877-00419779-06**

ТУ 9218-877-00419779-06 «Кишки и пузыри мочевые говяжьи обработанные» говяжьи черевы-фабрикат в зависимости от качества подразделяют на три категории – А, В, С; круга-фабрикат – на две категории – А, Б; синюги-фабрикат – на три категории – Экстра, А, В.

В зависимости от диаметра черевы-фабрикат подразделяют на 9 калибров, круга – на 11 калибров, синюги на 11 калибров, пищеводы – на 6 калибров, проходники – на 3 калибра. Для посола говяжьих кишок предусмотрено использование новых посолочных смесей. Экономический эффект от использования новой технологии консервирования говяжьих кишок составит 8,35 % от их стоимости.

### **15. КРОВЬ ПИЩЕВАЯ И ПРОДУКТЫ ЕЕ ПЕРЕРАБОТКИ. ТУ 10.02.01.174-93**

Настоящие технические условия распространяются на пищевую кровь и продукты ее

## Первичная переработка скота

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсиловна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Ирина Валерьевна Сусь, тел.: +7(495)676-9771

---

переработки, предназначенные для использования на пищевые цели, изготовление медицинских препаратов и на корм пушным зверям.

Пищевую кровь подразделяют на говяжью и свиную. Пищевую кровь и продукты ее переработки выпускают в следующем ассортименте: кровь цельная, кровь дефибринированная, кровь стабилизированная, сыворотка. А также плазма, форменные элементы, фибрин, альбумин, пищевой, альбумин пищевой светлый.

Кровь и ее фракции выпускают в свежем, охлажденном, замороженном состоянии или консервированной поваренной солью и светлый альбумин в сухом виде.