

Полуфабрикаты мясные и комбинированные

1. ПОЛУФАБРИКАТ ПИЦЦА ТУ 9119-611-00419779-09

Полуфабрикат пицца выпускают в охлажденном и замороженном виде следующих наименований:

- с колбасой;
- с ветчиной;
- с грибами;
- с говядиной;
- ассорти.

Нормативная документация предусматривает приготовление теста для выпечки тестовой заготовки. Допускается применение готового арабского хлеба (питта). Для изготовления полуфабриката пицца используют сыр, колбасу полукопченую, ветчину, грибы, говядину вареную, копчено- вареную, или копчено-запеченную, кетчуп, лук свежий, перец сладкий, зелень.

Массовая доля начинки к массе пиццы - не менее 30%.

Полуфабрикат пицца упаковывают в прозрачные полимерные пленки или полимерные пакеты или картонные коробки. Масса одной пиццы составляет от 150 до 1500 г.

Срок годности полуфабриката пицца при температуре:

- от 2°C до 6°C - не более 3 суток;
- от минус 18°C - не более 90 суток.

2. ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «Сюрприз», «Загадка», «Желанные», «Любимые» ТУ 9214-311-00419779-06 с Изменением № 1 (взамен ТУ 9214-311-00419779-97)

Пельмени выпускают замороженными в следующем ассортименте:

1. Полуфабрикаты в тесте с мясной начинкой:
 - категории В: «Желанные», «Любимые».
2. Полуфабрикаты в тесте с мясосодержащей начинкой:
 - категории Г: «Сюрприз», «Загадка».

Рецептуры пельменей замороженных предусматривают использование говядины жилованной первого сорта или мяса котлетного говяжьего, или говядины жилованной односортной; мяса птицы механической обвалки или свинины жилованной полужирной, или односортной; шпика или жира-сырца говяжьего, или свинины жилованной жирной; капусты свежей; картофеля вареного или сухого; лука репчатого или сухого; соли; пряностей или вкусо - ароматических добавок; муки пшеничной; яиц; воды. Допускается

применение гидратированных соевых белков (изоляты, концентраты или мука) в количестве до 5% к массе сырья.

Массупельмени не нормируют. Пельмени фасуют в картонные пачки или пакеты массой нетто от 250 до 1000 г. Выход готовой продукции составляет 105%.

Документация предусматривает как механизированную, так и ручную формовку.

Срок годности пельменей при температуре:

- не выше минус 10°C - не более 1 месяца;
- не выше минус 18°C - не более трех месяцев.

3. ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ ТУ 9214-345-00419779-06 с Изменениями 1, 2 (взамен ТУ 9214-345-00419779-98)

Полуфабрикаты мясные из говядины выпускают в охлажденном или замороженном состоянии в следующем ассортименте (38 наименований):

1. Крупнокусковые бескостные:

- категории А: вырезка «Экстра», говядина «Для запекания», говядина «Юбилейная»;
- категории Б: говядина «По-домашнему», говядина «Для студня».

2. Порционные бескостные:

- категории А: говядина «Экстра», антрекот «Экстра», бифштекс «Экстра», ромштекс «Экстра», лангет «Экстра», говядина духовая «Экстра».

3. Фаршированные:

- категории А: зразы «Ароматные», зразы «Оригинальные».

Для фаршированных полуфабрикатов категория относится к составной части, содержащей мясные ингредиенты.

4. Мелкокусковые бескостные:

- категории А: бефстроганов «Экстра», поджарка «Экстра», азу «Экстра», гуляш «Экстра»;
- категории Б: шашлык «Пикантный».

5. Мясокостные:

- категории В: рагу из говядины;
- категории Д: набор для бульона;
- категории Г: заправка борщевая из говядины.

6. Рубленые:

6.1. Весовые (фарши):

- категории Б: фарш «Для начинки»;
- категории В: фарш «Для бифштексов», фарш «Для биточков», фарш «Для люля-кебаб», фарш «Для шницелей», фарш «Для купат»;
- категории Г: фарш «Для котлет».

6.2. Формованные:

- категории В: бифштекс «Особый», биточки «Крестьянские»;
- люля-кебаб «Экстра», шницель «Экстра», купаты «Домашние»;
- кнели «Мясные», фрикадельки «Любимые», крокеты «Нежные»;
- категории Г: тефтели «Люблинские», котлеты «Охотничьи».

Предложенная технология изготовления полуфабрикатов» позволяет сократить потери в результате выделения мышц с естественной поверхностной пленкой, сохраняющей их природную форму.

Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые бескостные полуфабрикаты подвергают шприцеванию рассолом с различным количеством введения рассола от 10% до 15% к массе несоленого сырья, затем массируют или выработывают из несоленого сырья. Крупнокусковые и порционные бескостные полуфабрикаты выпускают с применением декоративных обсыпок. При выработке мелкокусковых бескостных полуфабрикатов применяют (кроме шашлыка «Пикантного») маринад (соус). Для порционных полуфабрикатов (зраз) используют начинки, состоящие из грибов, лука, зелени, сыра, соли и майонеза.

Для рубленых полуфабрикатов используют пашину, мясо зареза или говядину жилованная первого или второго сорта, или односортная, или колбасная, или мясо котлетное говяжье или свиное, или мясо птицы мехобвалки, жир-сырец, эмульсия из свиной шкурки, соевый белок гидратированный в количестве до 20% к массе сырья, лук, чеснок, хлеб, сухари панировочные, яйца куриные, соль, вода, пряности, комплексные пищевые добавки, декоративные смеси.

Для упаковки используют современные полимерные упаковочные материалы.

Выход полуфабрикатов (несоленых) составляет: порционных - 96,0%, мелкокусковых - 98,0%, рубленых охлажденных - 99,5%, рубленых замороженных - от 99,0% до 98,5%, фарша охлажденного - 99,5%, фарша замороженного - 98,5%.

1. Сроки годности крупнокусковых бескостных, в том числе в посоленном виде, полуфабрикатов:

1.1. Без применения вакуума

1.1.1. Охлажденных при температуре:

- от 2°C до 6°C - от 2 до 3 суток,
- от минус 1°C до плюс 1°C - от 5 до 7 суток;

1.1.2. Замороженных:

- не выше минус 10°C - 30 суток,
- не выше минус 18°C - не более 90 суток.

1.2. С применением вакуума

1.2.1. Охлажденных при температуре:

- от 2°C до 6°C - от 5 до 7 суток,
- от минус 1 до плюс 1°C - от 10 до 15 суток;

1.2.2. Замороженных:

- не выше минус 10°C - 30 суток.

2. Сроки годности порционных и мелкокусковых бескостных, в том числе с соусами, полуфабрикатов:

2.1. Без применения вакуума:

2.1.1. Охлажденных при температуре:

- от 2°C до 6°C - не более 1 суток;
- от минус 1°C до плюс 1°C - не более 2 суток;

2.1.2. Замороженных

- не выше минус 10°C - 30 суток.

2.2. с применением вакуума:

2.2.1. Охлажденных при температуре:

- от 2°C до 6°C - не более 7 суток;
- от минус 2°C до минус 1°C - не более 10 суток.

2.2.2. Замороженных:

- не выше минус 10°C - 30 суток.

3. Сроки годности мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов (без применения вакуума)

3.1. Охлажденных при температуре:

- от 2°C до 6°C - не более 1 суток;
- от минус 2°C до минус 1°C - не более 3 суток.

3.2. Замороженных:

- не выше минус 10°C - не более 25 суток.

4. Сроки годности полуфабрикатов рубленых формованных и фарша (без применения вакуума)

4.1. Охлажденных при температуре:

- от 0 до 6°C - не более 12 часов.

4.2. Замороженных:

- не выше минус 10°C не более 30 суток.

5. Срок годности полуфабрикатов с пищевой добавкой «Пюрасал Опти форм SD4», упакованных в условиях модифицированной газовой среды в многослойные пакеты из полимерных пленочных материалов:

- при температуре хранения от 2°C до 6°C - не более 15 суток.

В изменении 2 приведены уточненные данные по массовой доле углеводов и калорийности.

4. ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ ТУ 9214-456-00419779-03 с Изменениями 1, 2, 3 (взамен ТУ 10.02.01.221-95)

Полуфабрикаты мясные из свинины выпускают в охлажденном и/или замороженном состоянии.

Нормативная документация включает широкий ассортимент полуфабрикатов из свинины (35 наименований), в том числе:

1. Мясные полуфабрикаты

1.2. Крупнокусковые

1.2.1. Бескостные:

- категории А: вырезка свиная «Экстра», эскалоп свиной «Экстра», эскалоп свиной фаршированный, шницель свиной «Экстра»;

- категории Б: шейка свиная, свинина «Для тушения»;

- категории В: свинина «Для поджарки», грудинка свиная;

1.2.2. Бескостные в посоленном виде

- категории Б: свинина «Люкс», свинина «Для запекания люкс»;

- категории В: свинина «Для тушения», грудинка свиная «Люкс», шейка свиная «Люкс».

1.2.3. Мясокостные:

- категории Б: корейка свиная;

- категории В: шейка свиная «Домашняя».

1.2.4. Мясокостные в посоленном виде:

- категории Б: корейка свиная «Люкс»;
- категории В: шейка свиная «Домашняя люкс».

Допускается выпуск крупнокусковых полуфабрикатов (кроме вырезки свиной «Экстра» и свинины «Для поджарки») в обсыпке декоративных смесей пряностей.

2. Порционные.

2.1. Бескостные:

- категории А: вырезка свиная «Экстра», эскалоп свиной «Экстра», эскалоп свиной фаршированный; шницель свиной «Экстра»;
- категории Б: шейка свиная «Нежная», свинина духовая «Экстра»;
- категории В: грудинка свиная «Экстра».

2.3. Мясокостные:

- категории Б: котлета натуральная «Экстра»;
- категории В: шейка свиная «Для жарения».

Допускается выпуск порционных полуфабрикатов (кроме вырезки свиной «Экстра», грудинки свиной «Экстра», эскалопа свиного фаршированного в панированном виде (с льезоном или без него) в обсыпке декоративных смесей пряностей, в соусе. Для «Эскалопа свиного фаршированного» используют два вида начинок, состоящих из грибов, лука, зелени, сыра, майонеза, соли.

3. Мелкокусковые

3.1. Бескостные:

- категории Б: поджарка свиная «Экстра», гуляш свиной «Экстра»;
- категории В: шашлык свиной «Экстра».

3.2. Мясокостные:

- категории Г: рагу свиное «Экстра», полуфабрикат «Для студня».

Допускается выпуск мелкокусковых полуфабрикатов (кроме шашлыка свиного «Экстра») в соусе.

4. Рубленые

4.1. Весовые (фарши)

- категории Г: фарш из свинины «Любительский», люля-кебаб «Экстра».

4.2. Формованные

- категории Г: фарш для люля-кебаб «Экстра».

5. Мясосодержащие полуфабрикаты

5.1. Рубленые

5.1.1. Весовые:

- категории Г: фарш для котлет «Особых», фарш для купат «Дачных»;
- категории Д: фарш для биточков; фарш для голубцов «Сельских».

5.1.2. Формованные:

- категории Г: купаты «Дачные», котлеты «Особые».
- категории Д: биточки «Городские»; фарш для голубцов «Домашних»;

6. Фаршированные:

- категории Д: голубцы «Домашние», голубцы «Сельские».

Для фаршированных полуфабрикатов категория относится к составной части, содержащей мясные ингредиенты.

Для рубленых полуфабрикатов используют пашину, мясо зареза или свинину жилованную полужирную, односортную, мясо котлетное свиное; жир-сырец, лук,

капусту свежую, чеснок, крупу манную, рис, муку пшеничную, сортовую муку (овсяная, ячменная, рисовая) в количестве до 5 %, пищевые добавки, пряности, соль, вода.

1. Срок годности полуфабрикатов из свинины:

1.1. Бескостных крупнокусковых, в том числе в посоленном виде, при температуре:

- от 2°C до 6°C охлажденных из парного сырья без применения вакуума - 3 суток, с применением вакуума - 7 суток;

- из охлажденного сырья без применения вакуума - 2 суток, с применением вакуума - 5 суток;

- замороженных при температуре не выше минус 12°C - не более 30 суток, не выше минус 18°C - не более 90 суток.

1.2. Бескостных порционных и мелкокусковых в том числе с соусами, при температуре:

- от 2 до 6 °C охлажденных из парного и охлажденного сырья без применения вакуума - 1 суток, с применением вакуума - 7 суток;

- замороженных при температуре не выше минус 12 °C - не более 30 суток;

- мясокостных из парного и охлажденного сырья при температуре от 2 до 6 °C - 1 сутки;

- замороженных при температуре не выше минус 12 °C - не более 25 суток;

- рубленых и фарши охлажденных из парного и охлажденного сырья при температуре от 2 до 6 °C - не более 12 часов;

- замороженных при температуре не выше минус 12 °C - не более 30 суток.

В изменении № 3 приведены новые уточненные данные по массовой доле углеводов и калорийности.

1.3. Установлен срок годности полуфабрикатов из свинины крупнокусковых в посоленном виде, рубленых (в том числе фаршей) с пищевой добавкой «Пюрасал Опти Форм SD4», упакованных в условиях модифицированной газовой среды в многослойные пакеты из полимерных пленочных материалов:

- при температуре хранения от 2°C до 6°C - не более 15 суток.

5. ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ТУ 9214-485-00419779-07 (взамен ТУ 9214-485-00419779-02)

Настоящие технические условия распространяются на рубленые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания.

Полуфабрикаты вырабатывают охлажденными или замороженными в следующем ассортименте:

1. Мясные полуфабрикаты:

1.1. Категории В:

- фарш мясной - «Популярный», «Покровский», «Для всей семьи», «Городской»;

- шницели - «Гвардейский», «Стрелецкий».

2. Мясосодержащие полуфабрикаты:

2.1. Категории Г:

- котлеты - «Волжские», «Валдайские», «Для гурманов»;

- шницель - «Даниловский».

2.2. Категории Д:

- котлеты - «Молодецкие».

Для выработки полуфабрикатов используют следующее сырье: говядину жилованную второго сорта или односортную, или колбасную, или мясо котлетное; свинину жилованную полужирную или односортную, или колбасную, мясо котлетное; свинину жилованную жирную; мясо птицы механической обвалки; соединительную ткань от жиловки говядины; муку соевую текстурированную гидратированную; крупу манную; стабилизатор белково-углеводный «Полисомин - Ф»; сухари панировочные, соль; фосфаты; лук; чеснок; пряности; вода.

1. Сроки годности фаршей:

1.1. Охлажденных:

- при температуре хранения от 2°C до 6°C - не более 12 часов;

- при температуре хранения от минус 3°C - не более 48 часов.

1.2. Замороженных:

- при температуре хранения не выше минус 10°C - не более 30 суток;

- при температуре хранения не выше минус 18°C - не более 2 месяцев.

2. Сроки годности котлет и шницелей:

2.1. Охлажденных:

- при температуре хранения от 2°C до 6°C - не более 12 часов;

- при температуре хранения от минус 5°C - не более 48 часов.

2.2. Замороженных:

- при температуре хранения не выше минус 10°C - не более 20 суток;

- при температуре хранения не выше минус 18°C - не более 2 месяцев.

6. ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕННЫЕ ТУ 9214-553-00419779-2008 (взамен ТУ 9214-553-00419779-2005)

Полуфабрикаты вырабатывают в охлажденном и замороженном виде следующих наименований и категорий:

1. Полуфабрикаты мясные:

- категории Б : «Бифштекс рубленый»;

- категории Г: «Ромштекс рубленый».

2. Полуфабрикаты мясосодержащие:

- категории В: «Котлеты московские»;

- категории Г: «Котлеты домашние»; «Котлеты семейные»; «Котлеты киевские».

Для производства полуфабрикатов используют мясо котлетное говяжье или говядину жилованную второго сорта, или односортную, или колбасную, мясо котлетное свиное или свинину жилованную полужирную, или односортную, или колбасную, шпик колбасный или жир-сырец говяжий, или свиной, белок соевый гидратированный в количестве 20 % (для «Ромштекса рубленого»), хлеб, яйца, сухари панировочные, чеснок свежий или сушеный, соль, воду, перец черный или белый молотый.

Документация предусматривает механизированную и ручную формовку.

Масса нетто фасованных полуфабрикатов от 100 до 1000 г.

Срок годности полуфабрикатов:

- в охлажденном виде при температуре хранения от 2°C до 6°C - не более 24 часов с

момента окончания технологического процесса;

- в замороженном виде при температуре хранения: не выше минус 10°C - не более 30 суток; не выше минус 18°C - не более 90 суток с момента окончания технологического процесса.

7. ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ТУ 9214-554-00419779-08 с Изменением № 1 (взамен ТУ 9214-5540041977-00)

Техническая документация приведена в соответствии с ГОСТ Р 52675-2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия» и другими нормативными документами.

Полуфабрикаты в тесте вырабатывают в следующем ассортименте:

1. Полуфабрикаты в тесте с мясной начинкой:

1.1. Категории Б:

- пельмени: «Столовые», «Русские говяжьи».

1.2. Категории В:

- пельмени: «Русские», «Русские свиные», «Сибирские», «Таежные», «Иркутские», «Столичные»;

- палочки: «Сельские», «Столичные»;

- манты: «Южные», «Каспийские»;

- хинкали: «Сочинские», «Сухумские».

1.3. Категории Г:

- пельмени: «Закусочные».

2. Полуфабрикаты в тесте с мясосодержащей начинкой:

2.1. Категории В:

- пельмени «Мясо-картофельные».

2.2. Категории Г:

- пельмени - «Крестьянские», «Даниловские».

Для изготовления полуфабрикатов замороженных в тесте предусмотрено использование говядины жилованной (высшего, первого, второго сортов, жирной, односортной, колбасной), свинины жилованной (полужирной, жирной, односортной, колбасной), субпродуктов (для пельменей «Закусочных»), баранины жилованной односортной, мяса птицы механической обвалки, эмульсии из свиной шкурки, жира сырца (говяжьего, свиного или бараньего), соевых и животных гидратированных белков (для пельменей «Даниловских»), картофеля вареного или грибов (для пельменей «Мясо - картофельных»), капусты свежей или крупы рисовой (для пельменей «Крестьянских», палочек «Сельских»), молока коровьего, яиц, лука репчатого свежего или сушеного, чеснока свежего или сушеного, перца черного или белого молотого, перца красного молотого, кориандра, зелени.

Массовая доля начинки (фарша) к массе изделия составляет не менее 40% (для пельменей «Таежных») и не менее 50% для остальных наименований полуфабрикатов.

При изготовлении полуфабрикатов в тесте допускается использование, как механической, так и ручной формовки.

Предусмотрена упаковка полуфабрикатов в картонные пачки или пакеты из полимерных

пленочных материалов, или лотки массой нетто от 250 до 1000 г.

Срок годности с момента окончания процесса изготовления полуфабрикатов в тесте замороженных в упакованном виде составляет:

- при температуре не выше минус 10°C - не более одного месяца;
- при температуре не выше минус 18°C - не более трех месяцев (для палочек, мантов, хинкалей) и не более шести месяцев (для пельменей).

8. ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ ТУ 9214-575-00419779-09 (взамен ТУ 9214-575-00419779-00)

Полуфабрикаты мясные натуральные вырабатывают следующих наименований:

1. Крупнокусковые:

1.1. Бескостные:

- вырезка баранья «Сочная»;
- окорок «Столичный»;
- лопатка «Степная».

1.2. Мясокостные:

- корейка «Прима»;
- грудинка «Домашняя».

2. Порционные:

2.1. Бескостные:

- эскалоп «Нежный», эскалоп «Фаршированный»;
- шницель «Любимый»;
- баранина духовая;
- стейк из баранины;
- Мясо для шаурмы.

2.2. Мясокостные:

- котлета из баранины;
- каре из баранины.

3. Мелкокусковые:

3.1. Бескостные:

- поджарка «Охотничья»;
- мясо для шашлыка;
- мясо для плова.

3.2. Мясокостные:

- суповой набор;
- рагу.

4. Рубленые:

- люля-кебаб из баранины.

Полуфабрикаты из баранины изготавливают из тазобедренной, лопаточной, грудной и спинно-поясничной частей туш. Количество вводимого рассола составляет 10% к массе сырья, с последующим массированием.

При производстве крупнокусковых полуфабрикатов используют декоративную обсыпку. Порционные полуфабрикаты выпускают в панировочном покрытии или в соусе.

Для изготовления порционного бескостного полуфабриката «Эскалоп фаршированный» используют длиннейшую мышцу спины и поясницы и два вида начинки, состоящих из грибов, лука пассированного, зелени, сыра, майонеза, соли.

Для производства «Мяса для шаурмы» используют мышцы тазобедренной части, сахар, соль, чеснок, перец черный молотый, перец красный молотый, кефир, уксус.

Для производства рубленых полуфабрикатов используют баранина односортную, жир бараний, гидратированный соевый белок, лук, зелень (петрушка, укроп), соль, воду.

Полуфабрикаты из баранины выпускают в охлажденном и замороженном состоянии в упакованном виде массой:

- крупнокусковые - от 500 до 5000 г;
- порционные - от 70 до 500 г;
- мелкокусковые бескостные от 125 до 500 г;
- мясокостные - от 500 до 2000 г;
- рубленые - от 200 до 1000 г.

1. Срок годности полуфабрикатов крупнокусковых охлажденных:

- без применения вакуума при температуре от 2°C до 6°C - не более 2 суток;
- с применением вакуума при температуре от 2°C до 6°C - не более 5 суток;
- замороженных - при температуре не выше минус 18°C - не более 30 суток.

2. Срок годности полуфабрикатов порционных и мелкокусковых охлажденных:

- без применения вакуума при температуре от 2°C до 6°C - не более 1 суток;
- с применением вакуума при температуре от 2°C до 6°C - не более 5 суток;
- замороженных - при температуре не выше минус 18°C - не более 30 суток.

3. Срок годности полуфабрикатов мясокостных охлажденных:

- без применения вакуума при температуре от 2°C до 6°C - не более 1 суток;
- замороженных - при температуре не выше минус 18°C - не более 25 суток.

4. Срок годности полуфабрикатов рубленых охлажденных:

- без применения вакуума при температуре от 2°C до 6°C - не более 18 час;
- замороженных - при температуре не выше минус 18°C - не более 30 суток.

9. ФАРШ МЯСНОЙ ТУ 9214-608-00419779-08 (взамен ТУ 9214-608-00419779-05)

Фарш вырабатывают в охлажденном и замороженном виде следующих наименований и категорий:

- категории А: «Фарш говяжий», «Фарш бараний»;
- категории Б : «Фарш свиной», «Фарш домашний»;
- категории В: «Фарш особый».

Рецептуры фарша мясного предусматривают использование мяса котлетного говяжьего или говядины жилованной второго сорта, мяса котлетного свиного или свинины жилованной полужирной, мяса котлетного бараньего или баранины жилованной односортной, муки соевой текстурированной гидратированной в количестве 30% (для «Фарша особого»).

Фарш фасуют в пергамент, подпергамент, фольгу алюминиевую кашированную, искусственные оболочки или лотки из полимерных материалов, или пакеты из

полимерных пленочных материалов массой нетто 250 г, 500 г и 1000 г.

Срок годности фарша:

- в охлажденном виде при температуре хранения от 2°C до 6°C - не более 24 часов;
- в замороженном виде при температуре хранения не выше минус 18°C - не более 90 суток со дня выработки;
- в модифицированной атмосфере при температуре хранения от 2°C до 6°C - не более 5 суток со дня выработки.

10. ФРИКАДЕЛЬКИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ТУ 9214-609-00419779-08 (взамен ТУ 9214-609-00419779-05)

Ассортимент: фрикадельки «Киевские», «Останкинские», «Новые», «Сельские», «Москворецкие», «Ленинградские», «Звенигородские».

Для выработки фрикаделек используют говядину жилованную первого сорта, свинину жилованную полужирную, мясо котлетное свиное, свинину жилованную жирную, жир-сырец, шпик колбасный, щеквину свиную, крупы (манную, рисовую вареную), белок соевый гидратированный (для фрикаделек «Москворецких» и «Сельских»), картофель вареный (для фрикаделек «Москворецких»), сухари панировочные, лук репчатый, яйца, молоко сухое, перец черный или белый, или перец душистый, соль, воду.

Ориентировочный выход готовой продукции к массе несоленого сырья составляет - 99%.

Документация предусматривает механизированную формовку.

Фрикадельки фасуют массой нетто от 300 до 1000 г.

Срок годности при температуре:

- не выше минус 5°C - не более 48 часов;
- не выше минус 10°C - не более 1 месяца;
- не выше минус 18°C - не более 90 суток.

11. ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ВАРЕНИКИ ТУ 9265-635-00419779-06 с Изменением № 1 (взамен ТУ 9265-635-00419779-2001)

Ассортимент вареников: «Ароматные», «Весенние», «Любимые», «Летние».

Для выработки вареников используют капусту тушеную, морковь тушеную, картофель вареный, лук репчатый пассерованный, перец сладкий, творог, яблоки, яйца, муку пшеничную, пряности.

Допускается взамен яблок свежих или замороженных применять вишню, клубнику, черную смородину, чернику свежие или замороженные, а также сухофрукты (яблоки, чернослив, курага, финики) в варениках «Летних». Взамен творога в количестве до 30% разрешено применять сухофрукты в варениках «Любимых». В варениках «Ароматных», «Знатных» и «Весенних» разрешено использовать грибы вареные взамен капусты или картофеля частично или полностью.

Массовая доля начинки к массе вареника составляет не менее 40 %.

Документация предусматривает механизированную и ручную формовку.

Замороженные полуфабрикаты вареники фасуют в картонные или полимерные коробки, или полимерные пакеты массой нетто от 350, 500 до 1000 г.

1. Срок годности вареников:

1.1. Упакованных в картонные или полимерные коробочки, при температуре хранения:

- минус 10°C - не более одного месяца;

- минус 18°C - не более трех месяцев;

1.2. Упакованных в полимерную пленку, при температуре хранения:

- минус 18°C - не более шести месяцев.

12. ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ, ЧЕБУРЕКИ, МАНТЫ, ГОЛУБЦЫ ТУ 9214-678-00419779-06 с Изменением № 1, 2 (взамен ТУ 9214- 678-00419779-01)

Полуфабрикаты выпускают замороженные в следующем ассортименте:

1. Полуфабрикаты в тесте с мясосодержащей начинкой:

- категории В : «Пельмени селянские»;

- категории Г : «Пельмени домашние», « Пельмени аппетитные», «Пельмени купеческие», «Чебуреки смачные», «Чебуреки сельские»,

«Манты сибирские»;

- категории Д: «Пельмени добрые», «Пельмени сытные».

2. Полуфабрикаты рубленые фаршированные с мясосодержащей начинкой:

- категории Г : «Голубцы любительские».

Для выработки полуфабрикатов используют говядину жилованную высшего, первого или второго сорта, или односортную, или колбасную; свинину жилованную полужирную или односортную, или колбасную; субпродукты (для пельменей «Добрые»), конину жилованную односортную, баранину жилованную односортную, мясо птицы механической обвалки; жир-сырец говяжий или свиной, или конский; муку соевую или животные белки или эмульсию из свиной шкурки; картофель вареный, или грибы; капусту свежую или квашеную; редьку или морковь бланшированные; крупу рисовую; лук репчатый свежий или сушеный; чеснок свежий или сушеный; соус соевый; перец черный или белый молотый; перец красный молотый; кориандр; мускатный орех.

Массовая доля фарша к массе пельменя составляет не менее 40%, к массе манта, чебурека и голубца - не менее 50%.

Документация предусматривает механизированную и ручную формовку.

Замороженные полуфабрикаты в тесте фасуют в картонные пачки, лотки или полимерные пакеты массой нетто от 250 до 1000 г.

Ориентировочный выход полуфабриката к массе исходного сырья составляет:

пельмени, чебуреки, манты - 110-113%,

голубцы - 98,5%.

Срок годности полуфабрикатов замороженных при температуре:

- не выше минус 10°C - не более одного месяца,

- при минус 18°C - не более трех месяцев.

13. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ (с применением

пищевых добавок фирмы «Мельница Приправ Нессе», Германия) ТУ 9214-741- 00419779-08 (взамен 9214-741-00419779-02)

Документация предусматривает выпуск полуфабрикатов мясных 28 наименований из свинины, говядины и мяса птицы:

1. Крупнокусковые полуфабрикаты:

- свинина для запекания (кат. Б);
- говядина для запекания (кат. А);

2. Порционные полуфабрикаты:

- свинина духовая «Любительская» (кат. В);
- говядина духовая «Сибирская» (кат. А);
- рулет из свинины (кат. Б);

3. Мелкокусковые полуфабрикаты:

- шашлык свиной «По-уральски» (кат. В);
- шашлык говяжий «По-сибирски» (кат. А);

4. Рубленые полуфабрикаты:

- купаты «Уральские» (кат. В);
- купаты «Сибирские» (кат. В);
- люля-кебаб «Восточный» (кат. В);
- котлеты «Волжские» (кат. В);
- зразы «Измайловские» (кат. Г);
- фарш - Уральский (кат. В), Сибирский (кат. Б), Любительский (кат. Б).

Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины и мяса птицы шприцуют рассолом с использованием пищевых добавок фирмы «Мельница Приправ Нессе» с различным количеством введения рассола (от 20% до 30% к массе сырья) и массируют.

Порционные полуфабрикаты изготавливают из посоленных крупнокусковых полуфабрикатов.

Мелкокусковые полуфабрикаты (шашлык) изготавливают из посоленных крупнокусковых полуфабрикатов, нарезают на кусочки, сбрызгивают уксусом, добавляют репчатый лук.

Для выработки рубленых полуфабрикатов используют мясо птицы механической обвалки, мясо птицы кусковое, лук репчатый, крупу манную, рис вареный, хлеб, панировочные сухари, яйца, смеси специй и белково-жировую эмульсию, изготовленную с применением пищевых добавок фирмы «Мельница Приправ Нессе».

Для выработки фарша используют говядину жилованную первого сорта, свинину жилованную полужирную, белково-жировую эмульсию, изготовленную с применением пищевых добавок фирмы «Мельница Приправ Нессе».

Полуфабрикаты мясные выпускают в охлажденном и замороженном виде.

1. Сроки годности полуфабрикатов крупнокусковых:

1.1. Без применения вакуума:

- при температуре от 2°C до 6°C охлажденных и замороженных - не более 2 суток;
- при температуре не выше минус 12°C - не более 30 суток.

1.2. С применением вакуума:

- при температуре от 2°C до 6°C - не более 5 суток;
- при температуре не выше минус 12°C - не более 30 суток.

2. Сроки годности полуфабрикатов порционных и мелкокусковых:

2.1. Без применения вакуума:

- при температуре от 2°C до 6°C - не более 1 суток;
- при температуре не выше минус 12°C - не более 30 суток.

2.2. С применением вакуума:

- при температуре от 2°C до 6°C - не более 5 суток;
- при температуре не выше минус 12°C - не более 30 суток.

3. Сроки годности полуфабрикатов из рубленого мяса и из фарша:

- при температуре от 2°C до 6°C - не более 12 часов;
- при температуре не выше минус 12°C - не более 30 суток.

14. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, СВИНИНЫ, БАРАНИНЫ (с применением пищевых добавок фирмы «БК Джюлини», Германия) ТУ 9214-756- 00419779-08 (взамен ТУ 9214-756-00419779-05)

Полуфабрикаты выпускают охлажденными или замороженными в следующем ассортименте:

1. Полуфабрикаты мясные кусковые из говядины:

1.1. Крупнокусковые бескостные:

- категории А: «Вырезка говяжья нежная», «Филей говяжий»;
- категории Б: «Говядина для запекания», «Говядина по-домашнему».

1.2. Порционные бескостные:

- категории А: «Стейк говяжий», «Антрекот говяжий нежный», «Ромштекс говяжий нежный», «Бифштекс нежный», «Лангет говяжий нежный».
- категории Б: «Говядина духовая», «Говядина по-аргентински».

1.3. Фаршированные с мясным покрытием:

- категории Б: «Зразы нежные».

1.4. Мелкокусковые бескостные:

- категории А: «Гуляш говяжий нежный», «Азу говяжье нежное», «Бефстроганов нежный», «Поджарка говяжья по-деревенски»;
- категории Б: «Говядина пикантная», «Говядина по-деревенски», «Говядина по-гречески», «Говядина для шашлыка», «Говядина для тушения».

2. Полуфабрикаты кусковые из свинины:

2.1. Крупнокусковые бескостные:

- категории А: «Вырезка свиная нежная», «Филей свиной»;
- категории Б: «Свинина для запекания»;
- категории В: «Грудинка любительская».

2.2. Порционные бескостные:

- категории А: «Эскалоп свиной нежный», «Котлета нежная»;
- категории Б: «Свинина по-французски», «Свинина баттерфляй», «Стейк из свинины»;
- категории В: «Свинина по-аргентински», «Шницель свиной», «Свинина духовая».

2.3. Порционные мясокостные:

- категории А: «Свинина по-европейски».

2.4. Фаршированные с мясным покрытием:

- категории Б: «Зразы домашние».

2.5. Мелкокусковые бескостные:

- категории А: «Поджарка свиная по-деревенски», «Гуляш свиной нежный»;

- категории Б: «Свинина для шашлыка», «Свинина для тушения», «Свинина по-гречески».

2.6. Мелкокусковые мясокостные:

- категории Г: «Рагу свиное по-домашнему», «Ребрышки свиные».

3. Полуфабрикаты кусковые из баранины:

3.1. Крупнокусковые бескостные:

- категории А: «Вырезка баранья нежная»;

- категории Б: «Баранина по-домашнему».

3.2. Порционные бескостные:

- категории А: «Стейк из баранины»;

- категории Б: «Каре из баранины».

3.3. Мелкокусковые бескостные:

- категории Б: «Баранина для шашлыка», «Баранина для плова».

3.4. Мелкокусковые мясокостные:

- категории Г: «Рагу из баранины».

4. Полуфабрикаты рубленые:

4.1. Формованные:

- категории В: «Люля-кебаб бараний», «Шницель по-киевски», «Нагетсы школьные», «Нагетсы с говядиной», «Кордон-блю деликатесный»;

- категории Г: «Бифштекс столовый», «Кнели для жарки», «Люля-кебаб домашний», «Крокеты ассорти».

4.2. Фаршированные с покрытием*:

- категории Г: «Шницель с начинкой»;

- категории Г: «Зразы любительские».

*Для фаршированных полуфабрикатов группа и категория относится к составной части (начинке или покрытию), содержащей мясные ингредиенты.

Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины и баранины подвергают шприцеванию рассолом с использованием пищевых добавок фирмы «БК Джюлини» с различным количеством введения рассола от 10% до 20% к массе несоленого сырья, затем массированию.

Допускается применение панировочного покрытия.

Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты изготавливают из посоленных крупнокусковых полуфабрикатов или из несоленого сырья, которое подвергают посолу в массажере. Для изготовления мясокостных полуфабрикатов также используют посоленное сырье.

Для порционных бескостных, мелкокусковых бескостных и мясокостных полуфабрикатов используют панировочные покрытия или маринад, или соус.

Для рубленых полуфабрикатов используют говядину жилованную второго сорта или мясо котлетное говяжье, говядину жилованную жирную; свинину жилованную полужирную или односортную, или мясо котлетное свиное, баранину жилованную односортную; мясо птицы мехобвалки; мясо птицы кусковое; шпик; эмульсию из свиной шкурки или жировую, соевый белок гидратированный в количестве от 12,5% до 23%, лук, муку пшеничную, яйца куриные, крупы - манную, рисовую, ячменную; соль; воду;

комплексные пищевые добавки, панировочные сухари. Для изготовления «Кордон-блю деликатесного» дополнительно используют сыр твердых сортов и ветчину.

Для «Зраз любительских» используют 10 видов начинок, состоящих из сыра, лука, печени говяжьей или свиной, или картофеля вареного, или яиц, или грибов, или капусты, или чернослива, или крупы гречневой. Полуфабрикаты рубленые изготавливают в панировочном покрытии.

1. Срок годности крупнокусковых полуфабрикатов охлажденных при температуре от 2°C до 6°C:

- без применения вакуума - не более 2 суток (с использованием «Тари Фреш» - не более 3 суток);

- с применения вакуума или в условиях модифицированной газовой среды - не более 5 суток;

- замороженных при температуре не выше минус 18°C - не более 180 суток.

2. Срок годности порционных и мелкокусковых полуфабрикатов охлажденных при температуре от 2°C до 6°C:

- без применения вакуума - не более 1 суток (с использованием «Тари Фреш» - не более 3 суток);

- с применения вакуума или в условиях модифицированной газовой среды - не более 5 суток;

- замороженных при температуре не выше минус 18°C - не более 180 суток.

3. Срок годности мясокостных полуфабрикатов охлажденных при температуре от 2°C до 6°C:

- без применения вакуума - не более 18 часов;

- замороженных при температуре не выше минус 18°C - не более 180 суток.

4. Срок годности рубленых полуфабрикатов охлажденных при температуре от 2°C до 6°C:

- без применения вакуума - не более 1 суток;

- замороженных при температуре не выше минус 18°C - не более 180 суток.

15. ПОЛУФАБРИКАТЫ: МАНТЫ, САМСА, БЕЛЯШИ МЯСНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ТУ 9214-769-00419779-09 (взамен 9214-769-00419779-02)

Документация включает широкий ассортимент полуфабрикатов (7 наименований), в том числе:

- манты - 3 наименования («Манты Домашние», «Манты восточные», «Манты оригинальные»);

- самса - 3 наименования («Самса азиатская», «Самса домашняя», «Самса духовая»);

- беляши - 1 наименование («Беляши особенные»).

Для выработки полуфабрикатов используют говядину жилованную первого сорта, баранину, мясо птицы, сало курдючное, тыкву, зелень.

Допускается замена до 10% любого вида мясного сырья соевым белком и до 20% эмульсией из свиной шкурки и жилки.

Для сохранения вкусовых качеств и сокращения естественных потерь массы процесс

замораживания полуфабрикатов должен происходить быстро. В документе приводится сравнительная таблица по рекомендуемым параметрам воздуха в морозильных камерах и скороморозильных аппаратах, продолжительность процесса.

Ориентировочный выход 110-113% к массе исходного сырья.

Срок годности полуфабрикатов мясных при температуре хранения не выше минус 12°C:
- не более 1 месяца.

16. ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ТУ 9214-793-00419779-09 (взамен ТУ 9214-793-00419779-02)

Нормативная документация включает широкий ассортимент полуфабрикатов из телятины (18 наименований), в т.ч. крупнокусковых бескостных и мясокостных - 10 (кат А: «Филе из телятины», «Телятина экстра», «Жаркое из телятины», «Рулет экстра из телятины», «Шейка из телятины», «Телятина котлетная»; кат Б: «Телятина для тушения», «Корейка из телятины», «Лопатка из телятины»; кат В: «Рулет охотничий из телятины»; кат Г: «Набор для студня из телятины»); порционных бескостных и мясокостных - 4 (кат А: «Бифштекс из телятины», «Телятина для запекания», «Шницель из телятины»; кат В: «Стейк из телятины»); мелкокусковых бескостных и мясокостных - 4 (кат А: «Гуляш из телятины», «Рагу из телятины»; кат В: «Грудинка из телятины», «Набор для бульона из телятины»).

В ассортимент крупнокусковых бескостных полуфабрикатов входят рулеты из телятины, в которых в качестве начинки используют почки телячьи («Экстра»), лук репчатый и чеснок свежие измельченные («Охотничий»), перец черный и красный молотые, соль поваренная пищевая.

Полуфабрикаты вырабатывают в охлажденном виде.

Сроки годности полуфабрикатов из телятины при температуре от 2°C до 6°C составляют для:

- крупнокусковых бескостных - 48 ч;
- крупнокусковых мясокостных - 72 ч;
- порционных бескостных и мясокостных - 36 ч;
- мелкокусковых бескостных и мясокостных - 24 часа.

17. ПРОДУКТЫ ГОТОВЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ТУ 9214-810-00419779-10 (взамен 9214-810-00419779-03)

Продукты готовые быстрозамороженные предназначены для реализации и употребления в пищу после разогрева.

Нормативной документацией предусмотрен выпуск продуктов готовых быстрозамороженных из рубленого мяса в следующем ассортименте:

- котлеты «Петровские»;
- тефтели «Аппетитные»;
- бифштекс «Любительский».

Для выработки продуктов готовых быстрозамороженных используют говядину

жилованную второго сорта, свинину жилованную полужирную, шпик колбасный, крупы (манная, рисовая, перловая, гречневая), хлеб из пшеничной муки, муку пшеничную, лук репчатый свежий и пассерованный, меланж и сухари панировочные.

Допускается выпуск продуктов готовых быстрозамороженных со следующими гарнирами:

- каша гречневая рассыпчатая;
- рис припущенный с маслом;
- картофель жареный или во фритюре и с соусами - томатным или овощным.

Продукты готовые быстрозамороженные с гарниром и/ или с соусом, или без них фасуют в лотки или коробочки из полимерных материалов, формочки из фольги алюминиевой, контейнеры с крышками (односекционными или многосекционными), лотки из бумаги, ламинированной полиэтиленом.

Срок годности продуктов готовых быстрозамороженных с гарниром и/или соусом или без них, в упакованном виде при температуре не выше минус 18°C:

- не более 60 суток со дня изготовления.

18. ПОЛУФАБРИКАТЫ «БЛИНЧИКИ С НАЧИНКОЙ» ТУ 9214-816-00419779-08 (взамен ТУ 9214-816-00419779-03)

Блинчики выпускают в охлажденном и замороженном состоянии следующих наименований и категорий:

1. С мясной начинкой:

- категории Б - «Домашние»;
- категории В - «Нежные»;
- категории Г - «Аппетитные».

2. с мясосодержащей начинкой:

- категории Д - «Любительские».

Для выработки блинчиков предусмотрено использование для начинки говядины жилованной второго сорта или мяса котлетного говяжьего, субпродуктов (печень, сердце, легкое), крупы рисовой или гречневой (для блинчиков «Любительских»), яиц, лука пассерованного, маргарина. Крупу можно заменить картофелем.

Срок годности блинчиков:

- в охлажденном виде при температуре от 4°C до 8°C - не более 48 часов;
- в замороженном виде при температуре не выше минус 18°C - не более 6 месяцев.

19. ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ (С ПИЩЕВЫМИ ДОБАВКАМИ ФИРМЫ «АЛЬМИ») ТУ 9214-843-00419779-08 (взамен ТУ 9214-843-00419779-04)

ТУ 9214-843-00419779-08 Полуфабрикаты мясные (с пищевыми добавками фирмы «Альми») приведено в соответствии с ГОСТ Р 52675- 2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. ОТУ». Ассортимент, включающий 55 наименований кусковых полуфабрикатов из говядины - 22 наименования, свинины - 23 наименования и

баранины - 10 наименований, сгруппирован по видам (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) и категориям по массовой доле мышечной ткани.

1. Из говядины:

- «Вырезка говяжья нежная», «Филей для гурманов», «Вырезка нежная в маринаде», «Филей для гурманов в маринаде», «Говядина духовая по-московски», «Лангет говяжий по-французски», «Антрекот говяжий «Венеция», «Бифштекс говяжий аппетитный», «Ромштекс говяжий аппетитный», «Говядина по-московски в маринаде», «Лангет по-французски в маринаде», «Антрекот «Венеция» в маринаде», «Бифтекс аппетитный в маринаде», «Ромштекс аппетитный в маринаде», «Азу говяжье пряное», «Шашлык говяжий по- ростовски», «Бефстроганов по-восточному», «Азу пряное в маринаде», «Бефстроганов по-восточному в маринаде», «Шашлык по- ростовски в маринаде», «Гуляш говяжий пикантный», «Гуляш пикантный в маринаде».

2. Из свинины:

- «Вырезка свиная отборная», «Вырезка отборная в маринаде», «Филей свиной по-краковски», «Свинина для тушения по-польски», «Свинина для запекания «Казачок», «Корейка свиная по-варшавски», «Грудинка свиная по-домашнему», «Шейка свиная мраморная», «Шницель министерский», «Эскалоп элитный», «Шницель министерский в маринаде», «Эскалоп элитный в маринаде», «Свинина на ребрышках по-карски», «Котлета по-милански», «Свинина по-карски в маринаде», «Котлета по-милански в маринаде», «Шашлык свиной «Пикник», «Шашлык свиной по-венгерски», «Поджарка по-деревенски», «Гуляш свиной по-гуцульски», «Поджарка по- деревенски в маринаде», «Шашлык по-венгерски а маринаде», «Гуляш по-гуцульски в маринаде».

3. Из баранины:

- «Врезка баранья сочная», «Жиго баранье по-испански», «Вырезка сочная в маринаде», «Жиго по-испански в маринаде», «Азу баранье по-татарски», «Шашлык бараний по-кавказски», «Гуляш мюнхенский в маринаде», «Азу по-татарски в маринаде», «Шашлык по-кавказски в маринаде».

Рецептуры, требования к физико-химическим, органолептическим и показателям безопасности не изменены.

Срок годности полуфабрикатов при температуре:

- от 2°C до 6°C - от 24 часов - до 5 суток;

- не выше минус 12°C - от 2 суток - до 30 суток в зависимости от способа упаковки и вида продукции.

20. ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ (с применением пищевых добавок фирмы «Альми») ТУ 9214-873-00419779-08 (взамен ТУ 9214-873-00419779 -05)

Настоящие технические условия распространяются на рубленые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты с пищевыми добавками фирмы «Альми», предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания.

Полуфабрикат выпускают в охлажденном и замороженном виде.

Полуфабрикаты вырабатывают следующих наименований и категорий:

1. Мясные полуфабрикаты:

- категории Б: «Гамбургеры отменные»;
- категории В: «Котлеты по-киевски», «Котлеты люблинские», «Шницель венский», «Купаты домашние», «Купаты с сыром», «Фарш деликатесный», «Фарш особый», «Чевапчичи кавказские».

2. Мясосодержащие полуфабрикаты:

- категории Г: «Котлеты с сыром», «Котлеты трапезные», «Котлеты по-домашнему», «Фрикадельки колобки», «Голубцы ленивые уральские»;
- категории Д: «Котлеты сочные», «Голубцы ленивые сибирские».

3. Фаршированные с мясной начинкой*:

- категории Г: «Котлеты печеночные», «Котлеты боярские», «Бифштекс казачий», «Бифштекс хуторской», «Фрикадельки таежные», «Колбаски баварские», «Фарш таежный», «Чевапчичи восточные»;
- категории В: «Кабачки фаршированные»;
- категории Г: «Перец фаршированный».

*Для фаршированных полуфабрикатов группа и категория относится к составной части (начинке или покрытию), содержащей мясные ингредиенты.

Для выработки полуфабрикатов используют говядину жилованную первого, второго сорта, или колбасную, или мясо котлетное говяжье; свинину жилованную нежирную, полужирную, жирную, или мясо котлетное свиное; баранину или конину жилованные односортные; мясо птицы мехобвалки; мясо птицы кусковое; шпик; эмульсию из свиной шкурки; соевый белок гидратированный в количестве от 9% до 20% к массе сырья; лук; чеснок; мука пшеничная; яйца куриные; крупы манная, рисовая, хлеб; сухари панировочные; сыр; перец сладкий; капуста свежая; кабачки; соль; вода; фосфаты; комплексные пищевые добавки фирмы «Альми».

Допускается поверхность котлет и гамбургеров посыпать тонким слоем панировочных сухарей. Для формования купатов и колбасок используют натуральные оболочки.

Полуфабрикаты фасуют в пачки картонные, лотки из полимерных материалов, пакеты из полимерных пленочных материалов, фарш фасуют в искусственные оболочки или алюминиевую кашированную фольгу, пергамент, подпергамент.

Срок годности полуфабрикатов:

1. В охлажденном виде при температуре хранения от 2°C до 6°C:

- не более 24 часов.

2. В замороженном виде при температуре хранения:

- не выше минус 10°C - не более 30 суток;

- не выше минус 18°C - не более 60 суток с момента окончания технологического процесса.

21. ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ, упакованные с применением защитной атмосферы ТУ 9214-880-00419779-09 (взамен ТУ 9214-880-00419779-05)

Полуфабрикаты мясные охлажденные выпускают в следующем ассортименте:

1. Полуфабрикаты из говядины:

1.1. Крупнокусковые бескостные:

- вырезка из говядины, филей из говядины, говядина «Обеденная».

1.2. Порционные бескостные:

- антрекот из говядины, ромштекс из говядины, зразы из говядины, говядина «Духовая».

1.3. Мелкокусковые бескостные:

- азу из говядины, гуляш из говядины, поджарка из говядины, мясо для шашлыка из говядины, шашлык из говядины.

2. Полуфабрикаты из свинины:

2.1. Крупнокусковые бескостные:

- вырезка из свинины, шейка из свинины, карбонад из свинины, окорок из свинины, лопатка из свинины, грудинка из свинины.

2.2. Порционные мясокостные:

- котлета из свинины с косточкой.

2.3. Порционные бескостные:

- эскалоп из свинины, шницель из свинины, зразы из свинины.

2.4. Мелкокусковые бескостные:

- поджарка из свинины, гуляш из свинины, мясо для шашлыка из свинины, шашлык из свинины.

3. Полуфабрикаты из баранины:

3.1. Крупнокусковые мясокостные:

- баранья нога.

3.2. Крупнокусковые бескостные:

- филей из баранины.

3.3. Порционные мясокостные:

- котлета из баранины с косточкой.

3.4. Порционные бескостные:

- эскалоп из баранины, шницель из баранины, баранина «Духовая».

3.5. Мелкокусковые бескостные:

- поджарка из баранины, мясо для шашлыка из баранины, шашлык из баранины.

3.6. Полуфабрикаты рубленые:

- биточки «Любимые», фрикадельки «Домашние», люля-кебаб «Прима».

3.7. Фарш:

- фарш из говядины, фарш «Домашний», фарш из свинины, фарш из баранины.

Полуфабрикаты выпускают в охлажденном виде в условиях модифицированной атмосферы.

Срок годности полуфабрикатов, упакованных в пленку «Криовак» в условиях модифицированной атмосферы при температуре не ниже 0°C и не выше 4°C составляет не более 10 суток.

22. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ГРИЛЯ И БАРБЕКЮ ТУ 9214-897-00419779-06

Нормативная документация предусматривает выпуск следующего ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы:

1. Мясокостные:

- курица для гриля маринованная;
- цыпленок в маринаде-барбекю;
- цыпленок для гриля по-абхазски;
- ножки фаршированные;
- окорочок по - мексикански;
- бедро по - мексикански;
- голень по - мексикански;
- крылышки для барбекю;
- курица в вине;
- шашлык из курицы.

2. Бескостные:

- рулетки с начинкой;
- колбаски «Оригинальные»;
- бризоль из курицы;
- филе грудки под майонезом.

Полуфабрикаты выпускают в охлажденном или замороженном состоянии.

Для выработки полуфабрикатов используются тушки кур, бедренная часть тушки, крылышки кур, филе из белого и красного мяса без кожи, лук, чеснок, морковь свежие, грибы, паприка сладкая, мед, масло растительное, сыр сулугуни, зелень свежая, кетчуп, майонез, мука пшеничная, сухари панировочные, яичный порошок, уксус, томатная паста, соль, пряности.

Полуфабрикаты, выпускаемые с предприятия, должны иметь температуру в толще продукта:

- охлажденные - не выше 8°C;
- замороженные - не выше минус 10°C.

Срок годности полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса:

- охлажденные - не более 24 часов при температуре от 2°C до 6°C;
- замороженные - не более 30 суток при температуре не выше минус 18°C.

23. ФАРШ МОСКОВСКИЙ 9214-916-00419779-07 с Изменением 1 (взамен ТУ 9214-046-00008064-95 с изменениями 1, 2, 3)

Фарш говяжий московский вырабатывают из говядины парной, охлажденной или замороженной (в том числе в блоках) первого, второго сорта, односортной, колбасной, свинины жилованной полужирной или свиной обрезки, или односортной, или колбасной, елка соевого гидратированного. Допускается вырабатывать фарш из блоков без их предварительного размораживания.

Фарш фасуют в пакеты, лотки, контейнеры из полимерных пленочных материалов, пергамент, подпергамент и др. виды упаковки. Допускается набивка фарша в искусственные оболочки. Фарш выпускается массой от 250 до 1000 г в охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии.

Срок годности фарша говяжьего московского:

- в охлажденном виде при температуре от 2°C до 6°C - не более 24 часов;
- подмороженного при температуре от минус 3°C до 0°C - не более 48 часов;

- замороженного при температуре не выше минус 8°C - не более 30 суток.

24. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (с применением пищевых добавок фирмы «БК Джюлини», Германия) ТУ 9214-947-00419779-08 (взамен ТУ 9214-756-00419779-05)

Полуфабрикаты из мяса птицы выпускают охлажденными или замороженными в следующем ассортименте:

1. Крупнокусковые мясокостные

- «Курица нежная для гриля», «Окорочка куриные», «Грудки куриные», «Крылышки куриные», «Индейка нежная», «Окорочка индюшиные», «Грудки индюшиные», «Крылышки индюшиные».

2. Порционные:

- «Филе куриное», «Шницель куриный для жарки», «Котлета по-киевски деликатесная», «Филе индюшиное», «Шницель индюшиный для жарки».

3. Мелкокусковые бескостные:

- «Мясо куриное для шашлыка», «Мясо окорочков куриное», «Филе из курицы», «Мясо индюшиное для шашлыка», «Филе из индейки», «Мясо окорочков индюшиное»;

4. Мелкокусковые мясокостные:

- «Набор для чахохбили»;

5. Рубленые:

- «Шницель по-киевски», «Нагетсы куриные», «Крокеты нежные», «Кордон-блю куриный», «Кордон-блю нежный».

Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса птицы подвергают шприцеванию рассолом с использованием пищевых добавок фирмы «БК Джюлини» с различным количеством введения рассола от 15% до 20% к массе несоленого сырья, затем массированию.

Допускается использование декоративных обсыпок или маринада.

Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты изготавливают из посоленных крупнокусковых полуфабрикатов или из несоленого сырья, которое подвергают посолу в массажере. Для изготовления мясокостных полуфабрикатов также используется посоленное сырье.

Для порционных бескостных и мелкокусковых бескостных или мясокостных полуфабрикатов используют декоративные обсыпки или панировку, или маринад.

Для рубленых полуфабрикатов используется мясо птицы мехобвалки, говядина жилованная второго сорта или мясо котлетное говяжье, свинина жилованная полужирная или жирная, или мясо котлетное свиное, шпик, эмульсия из свиной шкурки или жировая, соевый белок гидратированный в количестве от 12,5% до 15%, лук, мука пшеничная, яйца куриные, крупа ячменная вареная в количестве до 10%, соль, вода, комплексные пищевые добавки, панировочные сухари, декоративные смеси. Для изготовления «Кордон-блю куриный», «Кордон-блю нежный» дополнительно используется сыр твердых сортов и ветчина. Полуфабрикаты рубленые изготавливают в панировочном покрытии.

1. Срок годности крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов охлажденных:

- без применения вакуума при температуре от 2^oC до 6^oC - не более 2 суток;
 - с использованием «Тари Фреш» - не более 3 суток;
 - с применения вакуума или в условиях модифицированной газовой среды - не более 5 суток;
 - замороженных при температуре не выше минус 18^oC - не более 180 суток.
2. Срок годности мясокостных полуфабрикатов охлажденных:
- без применения вакуума при температуре от 2^oC до 6^oC - не более 18 часов;
 - замороженных при температуре не выше минус 18^oC - не более 180 суток.
3. Срок годности рубленых полуфабрикатов охлажденных:
- без применения вакуума при температуре от 2^oC до 6^oC - не более 1 суток;
 - замороженных при температуре не выше минус 18 оC - не более 180 суток.

25. ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ТУ 9214-949-00419779-08

Полуфабрикаты выпускают охлажденными или замороженными в следующем ассортименте:

1. Мясные полуфабрикаты:

- категории В - бифштекс «Говяжий», Шницель «Свиной»;
- категории Г - фарш «Дляпельменей».

2. Мясосодержащие полуфабрикаты:

- категории В - фарш «Для всей семьи»;
- категории Г - котлеты «Сибирские», «Домашние».

Для выработки полуфабрикатов используют говядину, свинину, шпик колбасный, шкура свиная, яйца и т.д.

Срок годности:

1. Фаршей:

- охлажденных - при температуре от 2^oC до 6^oC - не более 24 часов;
- замороженных - при температуре не выше минус 10^oC - не более 30 суток;
- при температуре не выше минус 18^oC - не более 2 мес.

2. Котлет, шницелей и бифштексов:

- охлажденных - при температуре от 2^oC до 6^oC - не более 24 часов;
- замороженных - при температуре не выше минус 10^oC - не более 20 суток;
- при температуре не выше минус 18^oC - не более 2 мес.

26. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (с применением пищевых добавок фирмы «Мельница приправ Нессе») ТУ 9214-973-00419779-08

Полуфабрикаты из мяса птицы выпускают охлажденными или замороженными, также упакованными под вакуумом в следующем ассортименте:

1. Крупнокусковые мясокостные:

- «Тушки птицы для запекания», «Полутушки птицы для запекания».

2. Крупнокусковые бескостные:

- рулет «Пикантный».

3. Порционные бескостные:

- «Фаршированный окорочек», филе «Аппетитное», шницель «По-министерски», рулет «Деликатесный».

4. Мелкокусковые бескостные - шашлык куриный «Люкс»;

5. Мелкокусковые мясокостные:

- шашлык куриный «Прима».

6. Рубленые:

- купаты «Сибирские», фрикадельки «Нежные», котлеты «Крестьянские», зразы «Оригинальные».

Для выработки полуфабрикатов используют мясо птицы, говядину, свинину, шпик колбасный, жиры животные топленые, белки соевые, яйца, пищевые добавки фирмы «Мельница приправ Нессе» и т.д.

Срок годности:

1. Крупнокусковые:

1.1. Охлажденные:

- без вакуума при температуре от 2°C до 6°C - не более 2 суток;

- с вакуумом при температуре от 2°C до 6°C - не более 5 суток.

1.2. Замороженные:

- без вакуума при температуре не выше минус 12°C - не более 30 суток;

- с вакуумом при температуре не выше минус 12°C - не более 30 суток.

2. Порционные, мелкокусковые:

2.1. Охлажденные:

- без вакуума при температуре от 2°C до 6°C - не более 1 суток;

- с вакуумом при температуре от 2°C до 6°C - не более 5 суток.

2.2. Замороженные:

- без вакуума при температуре не выше минус 12°C - не более 30 суток;

- с вакуумом при температуре не выше минус 12°C - не более 30 суток.

3. Рубленые (без вакуума):

3.1. Охлажденные:

- при температуре от 2°C до 6°C - не более 12 час.

3.2. Замороженные:

- при температуре не выше минус 12°C - не более 30 суток.

27. ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ПАРНОЙ И ОХЛАЖДЕННОЙ СВИНИНЫ ТУ 9214-990-00419779-09 (вводятся впервые)

Полуфабрикаты вырабатывают охлажденными, упакованными под вакуумом в следующем ассортименте:

1. Крупнокусковые бескостные несоленые полуфабрикаты:

- категория А: вырезка свиная, корейка свиная бескостная, лопатка свиная бескостная, наружная часть свиного окорока, внутренняя часть свиного окорока, боковая часть свиного окорока, верхняя часть свиного окорока;

- категория Б: шейка свиная бескостная;

- категория В: грудинка свиная бескостная.

2. Крупнокусковые бескостные посоленные полуфабрикаты:

- категория А: вырезка свиная посоленная, корейка свиная бескостная посоленная, наружная часть свиного окорока посоленная, внутренняя часть свиного окорока посоленная, боковая часть свиного окорока посоленная, верхняя часть свиного окорока посоленная;

- категория Б: лопатка свиная бескостная посоленная, шейка свиная бескостная посоленная.

3. Крупнокусковые бескостные полуфабрикаты в маринаде:

- категория Б: вырезка свиная в маринаде, корейка свиная бескостная в маринаде, лопатка свиная бескостная в маринаде, наружная часть свиного окорока в маринаде, внутренняя часть свиного окорока в маринаде, боковая часть свиного окорока в маринаде, верхняя часть свиного окорока в маринаде;

- категория В: шейка свиная бескостная в маринаде.

Срок годности. Хранение полуфабрикатов осуществляют при температуре от 0°C до 2°C и относительной влажности воздуха не выше 75%:

- охлажденных несоленых полуфабрикатов, упакованных под вакуумом - не более 10 суток.

- охлажденных полуфабрикатов посоленных, упакованных под вакуумом - не более 30 суток.

- охлажденных полуфабрикатов посоленных в маринадах, упакованных под вакуумом - не более 30 суток.

28. ПОЛУФАБРИКАТ - МЯСО КОТЛЕТНОЕ ТУ 9214-999-00419779-10

Котлетное мясо выпускают в охлажденном и замороженном состоянии в следующем ассортименте:

1. Крупнокусковое:

- категория А: говядина котлетная крупнокусковая, баранина котлетная крупнокусковая, свинина котлетная крупнокусковая;

2. Порционное:

- категория А: говядина котлетная порционная, баранина котлетная порционная, свинина котлетная порционная.

3. Мелкокусковое:

- категория А: говядина котлетная мелкокусковая, баранина котлетная мелкокусковая, свинина котлетная мелкокусковая.

Срок годности:

1. Крупнокусковой:

1.1. Охлажденное:

- без вакуума при температуре от 2°C до 6°C - не более 2 суток;

- с вакуумом при температуре от 2°C до 6°C - не более 7 суток.

1.2. Замороженные:

- при температуре не выше минус 18°C - не более 30 суток.

2. Порционный, мелкокусковой:

2.1. Охлажденное:

2.1.1. Без вакуума при температуре от 2°C до 6°C:

- не более 36 часов.

2.1.2. С вакуумом при температуре от 2°C до 6°C:

- баранина не более 5 суток;

- говядина, свинина не более 7 суток.

2.2. Замороженные при температуре не выше минус 18°C:

- не более 30 суток.