

ВНЕДРЕННАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

	Наименование документа	К-во
МЯСО		
1.	<p>ТУ 9211-427-23476484-06 Тушки цыплят-бройлеров охлаждённые. Технические условия. Настоящие технические условия распространяются на тушки цыплят-бройлеров охлаждённые, обработанные для увеличения стойкости мяса при хранении пищевой добавкой «Дезинбак ®НУК», предназначенные для реализации через розничную торговлю, а также для переработки в различные готовые блюда и пищевые продукты на промышленных предприятиях и на предприятиях общественного питания. Срок годности охлаждённых тушек цыплят-бройлеров при температуре 0-2°С не более 9 суток с момента изготовления.</p>	8
2.	<p>ТУ 9211-062-23476484-04 Мясо домашних перепелов. Технические условия. Распространяется на мясо домашних перепелов в виде потрошенных тушек. Выпускают в фасованном виде или весовыми, в охлажденном или замороженном состоянии.</p>	21
3.	<p>ТУ 9211-067-23476484-02 Мясо страуса. Технические условия. Распространяется на мясо африканского черного и страуса эму, предназначено для реализации, а также для переработки в готовые блюда и другие пищевые продукты. Вырабатывают в виде туши, полутуши, четвертины, голени и окорока. Выпускают в охлажденном или замороженном состоянии.</p>	5
4.	<p>ТУ 9211-306-23476484-04 Мясо цыплят, цыплят-бройлеров для детского питания. Технические условия. Распространяются на мясо цыплят, цыплят-бройлеров (тушки, их разделанные части и бескостное мясо), предназначенное для производства продуктов детско-</p>	5

	Наименование документа	К-во
	<p>го питания и реализации.</p> <p>Мясо цыплят, цыплят-бройлеров для детского питания выпускают 1-го и 2-го сортов в следующем ассортименте:</p> <ul style="list-style-type: none"> - целые тушки цыплят, цыплят-бройлеров потрошенные; - разделанные части тушек: половина, четвертина (передняя и задняя), грудная часть, окорочок (допускается разделение окорочка на бедро и голень по коленному суставу); - мясо кусковое бескостное с грудной части и/или окорочков. 	
5.	<p>ТУ 9211-376-23476484-06</p> <p>Мясо домашних перепелов для производства продуктов для детского питания. Технические условия.</p> <p>Распространяется на мясо домашних перепелов (тушки потрошенные, филе грудной части), охлажденное, замороженное и глубокомороженное и предназначенное для производства продуктов детского питания и реализации.</p> <p>Содержат все необходимые требования (к показателям качества и безопасности сырья и готовой продукции, условиям хранения и срокам годности, упаковке и маркировке, транспортированию, к технологическому оборудованию и технологическому процессу производства сырья для продуктов детского питания, организации и методам производственного контроля), необходимые для получения мяса перепелов высокого качества.</p> <p>Требования, заложенные в технических условиях, позволяют осуществлять промышленный выпуск нового вида биологически полноценного отечественного сырья для продуктов детского питания.</p>	2
6.	<p>ТУ 9212-194-23476484-09.</p> <p>Кожа птицы (куриная, утиная, гусиная, индюшиная) в измельченном и неизмельченном виде. Технические условия.</p> <p>Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	2

	Наименование документа	К-во
7.	ТУ 9210-196-23476484-04. Блоки из мяса птицы механической обвалки замороженные (виды блоков: куриные, утиные, гусиные, индюшиные, перепелиные). Технические условия. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.	10
8.	ТУ 9214-245-23476484-06 Мясо птицы фасованное. Технические условия. Выпускают в ассортименте: тушки, в том числе корнишоны, полутушки, четвертины всех видов птицы. Предусмотрена традиционная технология выработки фасованного мяса и технология производства фасованного мяса, подготовленного к кулинарной обработке (несколько видов посола с разным выходом продукта), что позволило расширить ассортимент и снизить расход сырья на 1 т фасованного мяса. Предусмотрены продленные сроки годности фасованного мяса птицы. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.	20
СУБПРОДУКТЫ		
9.	ТУ 9212-048-23476484-04 Субпродукты кроликов. Технические условия. Распространяются на субпродукты кроликов следующих наименований – легкие, печень, сердце, почки. Выпускают упакованными в потребительскую тару или весовыми; в охлажденном или замороженном состоянии.	8
10.	ТУ 9212-312-23476484-04 Субпродукты птицы. Технические условия. Технические условия распространяются на обработанные субпродукты всех видов птицы. Приведены технические требования и описана современная технология обработки следующих видов субпродуктов: печень, сердце, мышечный желудок, шеи, крылья, ноги, головы и гребни. Данные технические условия не распространяются на печень гусей и уток специального откорма. Срок годности субпродуктов: - охлажденных – не более 48 ч;	147