

	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

	Наименование документа	К-во
	<ul style="list-style-type: none"> - мороженых: – при температуре не выше минус 12°С – до 2 мес.; - при температуре не выше минус 18°С – до 3 мес. 	
11.	<p>ТУ 9212-312-23476484-09 Субпродукты птицы. Технические условия.</p> <p>Технические условия распространяются на обработанные субпродукты всех видов птицы. Приведены технические требования и описана современная технология обработки субпродуктов.</p> <p>Срок годности субпродуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлажденных при температуре: - от 0 до 2°С - не более 48 ч; - от минус 1 до плюс 1°С – не более 4 суток; - в газовой среде – не более 15 суток; - подмороженных – не более 7 суток; - мороженых: – при температуре не выше минус 12°С – до 2 мес.; - при температуре не выше минус 18°С – до 6 мес. 	23
ЖИРЫ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ		
12.	<p>ТУ 9215-093-23476484-08 Жир африканского черного страуса пищевой. Технические условия.</p> <p>Предназначен для реализации и использования при приготовлении пищевых продуктов. Подразделяется на жир-сырец и топленый, выпускают в охлажденном или замороженном состоянии.</p>	1
13.	<p>ТУ 9215-065-23476484-04 Жиры птичьи пищевые. Технические условия.</p> <p>Данные технические условия распространяются на птичьи пищевые жиры: куриный, индюшиный, гусиный и утиный.</p> <p>Приведены технические требования и описана современная технология обработки жирового сырья, в зависимости от которой получают жир-сырец и топленый жир.</p> <p>Представлены также сроки годности полученного продукта в зависимости от способа и условий хранения.</p>	47