

	<b>Наименование документа</b>	<b>К-во</b>
	<p>безопасность и качество.</p> <p>Кулинарные мясные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующих на данном виде транспорта.</p> <p>Кулинарные мясные изделия реализуют в горячем виде или хранят на предприятиях и в торговой сети при температуре не выше 4°C. Мороженые кулинарные изделия хранят при температуре не выше минус 12°C.</p> <p>Срок годности охлаждённых кулинарных мясных изделий при температуре хранения не выше 2°C не более 3 сут. со дня выработки.</p> <p>Срок годности мороженых кулинарных мясных изделий при температуре хранения не выше минус 18°C не более 3 мес., при температуре не выше минус 12°C не более 1 мес. со дня выработки.</p>	
<b>КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>		
<b>62.</b>	<p><b>ТУ 9213-224-23476484-06</b></p> <p><b>Изделия колбасные вареные. Колбасы ветчинные из мяса птицы. Технические условия.</b></p> <p>Ассортимент включает 8 наименований. В составе: кусковое бескостное мясо и мясо механической обвалки куриное, субпродукты птицы, растительные ингредиенты. Допускается применение белка, пищевых добавок. Предусмотрены продленные сроки годности. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	<b>7</b>
<b>63.</b>	<p><b>ТУ 9213-246-23476484-06</b></p> <p><b>Изделия колбасные вареные. Сосиски птичьи. Технические условия.</b></p> <p>Ассортимент включает 9 наименований. Используется мясо птицы механической обвалки и другие виды мяса. Допускается применение белка растительного и животного происхождения, пищевые добавки. Предусмотрены продленные сроки годности сосисок в охлажденном и замороженном состоянии. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	<b>2</b>
<b>64.</b>	<b>ТУ 9213-247-23476484-06</b>	<b>2</b>

	Наименование документа	К-во
	<p><b>Изделия колбасные вареные. Сардельки птичьи. Технические условия.</b></p> <p>Ассортимент включает 8 наименований. Состав: мясо птицы механической, ручной обвалки и других видов мяса. Допускается применение белка растительного и животного происхождения, пищевые добавки. Предусмотрены продленные сроки годности сарделек в охлажденном и замороженном состоянии. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	
65.	<p><b>ТУ 9213-331-23476484-07</b></p> <p><b>Колбасы полукопчёные. Технические условия.</b></p> <p>Настоящие технические условия распространяются на колбасы полукопчёные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.</p> <p>Полукопчёные колбасы изготавливают высшего и первого сортов в следующем ассортименте со следующими дополнительными фантазийными наименованиями:</p> <p>высшего сорта: «Арзамасская», «Батайская», «Деревенская», «Краснополянская», «Украинская куриная»;</p> <p>первого сорта: «Азовская», «Карачаровская», «Кашинская».</p> <p>Срок годности полукопчёных колбас со дня изготовления должен быть не более:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 суток при температуре хранения не выше 4°С;</li> <li>- 3-х месяцев при температуре хранения не выше минус 12°С;</li> <li>- 6-ти месяцев при температуре хранения не выше минус 18°С.</li> </ul> <p>Срок годности полукопчёных колбас, упакованных под вакуумом при температуре хранения не выше 4°С, должен быть не более :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 суток - при сервировочной нарезке;</li> <li>- 20 суток - при порционной нарезке.</li> </ul>	4
66.	<p><b>ТУ 9213-344-23476484-2002</b></p> <p><b>Изделия колбасные из мяса и субпродуктов птицы</b></p>	2

	<b>Наименование документа</b>	<b>К-во</b>
	<p><b>для школьного питания. Технические условия.</b>  Предназначены для использования при организации свободного питания в школах, а также для реализации через торговую сеть.  Ассортимент: "Колбаса сливочная", "Колбаса печеночная", "Колбаски "Атлет", "Колбаски "Бутуз", "Сосиски "Минутка", "Сосиски для завтрака".  Сроки хранения вареных колбасных изделий: не более 48 часов с момента изготовления; в вакуумной упаковке не более 5 суток.</p>	
<b>КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ</b>		
<b>67.</b>	<p><b>ТУ 9216-156-23476484-06</b>  <b>Консервы. Паштеты птичьи. Технические условия.</b>  Ассортимент состоит из 5 наименований. Паштеты с использованием куриного и утиного мяса механической обвалки, субпродуктов птицы, возможно дополнительное введение селена в паштеты. Допускается применение растительного белка. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	<b>2</b>
<b>68.</b>	<p><b>ТУ 9216-176-23476484-08</b>  <b>Консервы мясные. Консервы фаршевые из мяса птицы. Технические условия.</b>  Ассортимент состоит из 3 наименований. С использованием куриного и утиного мяса механической обвалки и других видов мяса, растительного или животного белка. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	<b>4</b>
<b>69.</b>	<p><b>ТУ 9216-178-23476484-04</b>  <b>Консервы птичьи. Субпродукты в собственном соку. Субпродукты с перловой крупой. Субпродукты с овощами. Технические условия.</b>  В ассортименте 8 наименований. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	<b>4</b>
<b>70.</b>	<p><b>ТУ 9216-187-23476484-09</b>  <b>Консервы. Печень птицы. Технические условия.</b>  Ассортимент состоит из 6 наименований. Печень птицы натуральная и в соусах. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.</p>	<b>2</b>
<b>71.</b>	<p><b>ТУ 9216-188-23476484-09</b></p>	<b>1</b>