

	Наименование документа	К-во
	кусковое куриное или индюшиное мясо (белое, красное отдельно или вместе), мясо птицы механической обвалки, белки растительного и животного происхождения. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.	
ЯЙЦО И ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ		
78.	ТУ 9841-173-23476484-08 Яйца куриные пищевые «Здоровье». Технические условия. Яйца куриные всех категорий, в том числе мелкие, обогащенные селеном – яйца «Здоровье», каротиноидами. Срок хранения яиц согласно ГОСТ Р 52121-2003.	8
79.	ТУ 9846-036-23476484-04 Яйца перепелиные пищевые. Технические условия. Срок годности яиц, упакованных в картонные коробки - не более 20 сут., в контейнеры из полимерных материалов – не более 30 сут.	63
80.	ТУ 9846-349-23476484-08 Яйца перепелиные пищевые. Технические условия. Распространяются на яйца перепелиные, предназначенные для реализации. Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются по следующим видам: диетические, столовые.	3
81.	ТУ 9219-210-23476484-99 Смеси сухие яичные для омлетов. Технические условия. Смеси с зеленью, томатами, грибами, сыром и др. добавками.	9
82.	ТУ 9219-230-23476484-2000 Продукты яичные жидкие охлажденные. Технические условия. Продукты яичные охлажденные: яичная масса, белок, желток, в т.ч. концентрированные и с добавками соли и сахара.	14
83.	ТУ 10.18.11.011-90 . Технические условия. ТУ и ТИ на опытные партии продуктов: «Сенежский» и «Новый» с добавлением субпродуктов, с добавлением	2

	Наименование документа	К-во
	вареных белка и желтка.	
84.	ТУ 10.18.11.029-92 Рулет яичный. Технические условия. Яичный продукт в оболочке в виде удлинённого яйца.	2
85.	ТУ 9841-377-23476484-07 Яйца куриные пищевые с селеном. Технические условия. Содержание селена увеличивается за счет кормового рациона. Яйца, обогащенные селеном, предназначены для восполнения дефицита макроэлемента селена в организме человека. Получены при кормлении кур-несушек промышленного стада различными препаратами, готовыми премиксами, содержащими селен в органической или неорганической форме, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке. По данным Института Питания РАМН и результатам клинических исследований недостаток селена в пищевом рационе наблюдается более чем у 80% россиян. Поэтому увеличение производства куриных яиц, обогащенных селеном, является актуальной задачей, т.к. селен имеет большое значение для здоровья человека. Выявлено около 40 заболеваний, связанных с недостатком потребления человеком селена. На первом месте находятся сердечно-сосудистые и онкологические.	14
86.	ТУ 9841-378-23476484-07 Яйца куриные пищевые с жирными кислотами Омега-3. Технические условия. Содержание жирных кислот Омега-3 увеличивается за счет кормового рациона. Яйца, обогащенные повышенным содержанием полиненасыщенных жирных кислот Омега – 3, предназначены для восполнения дефицита незаменимых жирных кислот в организме человека. Получены при кормлении кур-несушек промышленно-	7

	Наименование документа	К-во
	<p>го стада комбикормами с растительными маслами, цельными зернами и другими добавками, разрешенными к применению уполномоченными органами.</p> <p>Наличие кислот Омега-3 в рационе питания человека способно предотвратить или облегчить течение многих заболеваний, повысить иммунитет и улучшить общее состояние организма, а также снизить риск возникновения онкологических заболеваний.</p> <p>Энергетическая ценность, ккал, в 100 г продукта – 157,0.</p>	
87.	<p>ТУ 9841-501-23476484-07</p> <p>Яйца куриные пищевые с защитным покрытием. Технические условия.</p> <p>Увеличение сроков хранения яиц за счет нанесения на скорлупу растительных масел.</p>	6
88.	<p>ТУ 9219-242-23476484-06</p> <p>Белок и желток яичные сухие ферментированные. Технические условия.</p> <p>Повышение пенообразующих и эмульгирующих свойств сухих белка и желтка.</p> <p>Предназначены для кондитерской, масложировой и других отраслей пищевой промышленности.</p> <p>Представляют собой сухие яичные продукты с повышенными значениями растворимости и хорошими пенообразующими и эмульгирующими свойствами.</p> <p>Преимущества ферментированных сухих белка и желтка: отсутствие меланоидиновых образований при хранении; сохранение хорошего качества;</p> <p>повышенное значение растворимости; повышенные значения функциональных свойств.</p> <p>Энергетическая ценность 100 г яичных сухих ферментированных продуктов:</p> <p>белок – 354,0</p> <p>желток – 612,0.</p>	3
89.	<p>ТУ 9219-188-23476484-97</p> <p>Смеси яичные мороженые. Технические условия.</p>	5

	Наименование документа	К-во
	Выработка яичных мороженых продуктов, в т.ч. с добавками соли и сахара.	
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА		
90.	ТУ 9848-087-23476484-05 Перепела домашние для убоя. Технические условия. Распространяются на перепелов домашних, предназначенных для убоя. Комплект: технические условия (ТУ), технологическая инструкция (ТИ), содержащая характеристики перепелов, описание технологического процесса (инкубация перепелиных яиц, выращивание перепелят, содержание взрослых перепелов).	2
ПРОЧИЕ ПРОДУКТЫ		
91.	ТУ 9219-221-23476484-99 Полуфабрикат птичий костный замороженный для бульона. Технические условия. Используется костный птичий остаток. Комплект: ТУ, ТИ, нормы.	34
92.	ТУ 9216-080-23446484-03 Протеин мясной функциональный и бульон на его основе. Технические условия. Настоящие технические условия распространяются на протеин мясной функциональный (далее ПМФ) и бульон на его основе (далее бульон), полученные при варке тушек и субпродуктов птицы, шкурки свиной обезжиренной, кожи с жиром куриной и индюшиной, допущенных ветеринарно-санитарным надзором для использования на пищевые цели, и предназначенные для переработки на промышленных предприятиях и на предприятиях общественного питания, а бульон также для реализации через розничную торговлю. Срок годности и реализации ПМФ и бульона при соблюдении условий хранения – 12 мес. со дня изготовления.	1
93.	ТУ 9194-084-23476484-04 Супы инстант-куриные. Технические условия. Настоящие технические условия распространяются на	1