

**Всероссийский научно-исследовательский институт
птицеперерабатывающей промышленности
(ВНИИПП)**

РАЗРАБОТКИ ИНСТИТУТА

*Продукты из мяса птицы
для детского питания*



Ржавки 2016

Разработки института. Продукты из мяса птицы для детского питания. -Ржавки: 2016 – 16 с.

Составитель: Шахназарова Л.В.

Компьютерная верстка: Мартынова Е.И.

Детские, диетические и лечебные продукты из мяса птицы разработаны лабораторией технологии детских, и специальных продуктов (главный научный сотрудник лаборатории Стефанова И.Л., тел. (495) 944-53-30, e-mail: dp.vniipp@mail.ru).

Заказ технической документации на продукты, перечисленные в данной брошюре можно оформить, направив во ВНИИПП бланк-заказ (образец на последней странице).

141552, Московская обл., Солнечногорский р-н, пос. Ржавки.

Тел. (495) 944 64 03

Факс (495) 944 63 52

www.vniipp.ru

e-mail: info@vniipp.ru

Для руководителей и специалистов предприятий птицеводческого комплекса, научных сотрудников, преподавателей, студентов высших учебных заведений, аспирантов, а также всех, интересующихся данными проблемами.

КОНСЕРВЫ

ГОСТ Р 52704-2006 Консервы мясорастительные из мяса птицы для питания детей раннего возраста. Технические условия.

Технологическая инструкция по выработке консервов мясорастительных из мяса птицы (цыплят, цыплят-бройлеров) для питания детей раннего возраста.

Технологическая инструкция по выработке консервов мясорастительных из мяса птицы (индеек, индюшат) для питания детей раннего возраста.

Предназначены для питания детей раннего возраста.

Консервы вырабатывают следующих наименований: *«Пюре куриное с капустой»*; *«Пюре куриное с кабачком»*; *«Пюре куриное с тыквой и картофелем»*; *«Пюре куриное с тыквой и морковью»*; *«Пюре куриное с морковью и кабачком»*; *«Пюре куриное с зеленым горошком»*; *«Пюре куриное с кукурузой»*; *«Пюре куриное со свеклой»*; *«Пюре куриное с овощами»*; *«Пюре куриное с овощами и овсяными хлопьями»*; *«Пюре куриное с овощами и ячневой крупой»*; *«Пюре куриное с овсяными хлопьями»*; *«Пюре куриное с говядиной и овощами»*; *«Пюре куриное с гречневой крупой»*; *«Пюре куриное с рисом»*; *«Пюре куриное с кукурузной крупой»*; *«Пюре куриное со свиной и овощами»*; *«Мясо индейки с кабачками»*; *«Мясо индейки с капустой»*; *«Мясо индейки с тыквой»*; *«Мясо индейки с картофелем»*; *«Мясо индейки со свеклой»*; *«Мясо индейки с рисом»*; *«Мясо индейки с овсяными хлопьями»*.

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, говядина, свинина, субпродукты мясные, жир, масло сливочное, масло растительное, крупы, молоко, яйца, лук, морковь, картофель, кабачки, тыква, зеленый горошек, томатная паста, кукуруза, свекла, крахмал, перец, соль.

Рекомендуемый срок годности консервов должен быть не более 24 мес. с даты выработки.

ГОСТ Р 52705-2006 Консервы на основе мяса птицы для питания детей раннего возраста. Технические условия.

Технологическая инструкция по выработке консервов на основе мяса птицы (цыплят, цыплят-бройлеров) для питания детей раннего возраста.

Технологическая инструкция по выработке консервов на основе мяса птицы (индеек, индюшат) для питания детей раннего возраста.

Предназначены для питания детей раннего возраста.

Консервы вырабатывают следующих наименований: *«Пюре куриное»*; *«Пюре куриное детское»*; *«Пюре куриное для супа»*; *«Мясо цыплят с говядиной»*; *«Петушок»*; *«Мясо цыплят со свиной»*; *«Мясо цыплят с индейкой»*; *«Мясо цыплят с сердцем»*; *«Мясо цыплят с языком»*; *«Мясо цыплят с субпродуктами»*; *«Мясо цыплят с печенью»*; *«Пюре «Здоровье»*; *«Мясо цыплят с яйцом»*; *«Пюре «Олюшка»*; *«Мясо индейки»*; *«Мясо индейки с печенью»*; *«Мясо индейки с мясом цыплят»*; *«Мясо индейки с сердцем»*; *«Мясо индейки с говядиной»*; *«Мясо индейки с языком»*; *«Мясо индейки для супа»*; *«Мясо индейки с яйцом»*.

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, говядина, свинина, субпродукты мясные, жир, масло сливочное, масло растительное, крупы, молоко, яйца, крахмал, перец, соль.

Рекомендуемый срок годности консервов должен быть не более 24 мес. с даты выработки.

ГОСТ Р 52819-2007 Консервы из мяса птицы для диетического (профилактического) питания детей раннего возраста. Технические условия.

Технологическая инструкция по производству консервов из мяса птицы для диетического (профилактического) питания детей раннего возраста к ГОСТ Р 52819-2007

Предназначены для диетического (профилактического) питания детей раннего возраста.

Консервы вырабатывают следующих наименований:

- *«Айболит»* – для детей с пищевой аллергией и заболеваниями желудочно-кишечного тракта;

- *«Колобок», «Тотоша»* – для детей с анемией, гипотрофией, различными формами мальабсорбции;

- *«Пюре из мяса цыплят»* – для детей с анемией;

- *«Ламина», «Садко»* – для детей с йоддефицитными состояниями;

- *«Мясо цыплят с морской капустой», «Садко»* – для детей с йоддефицитными состояниями в сочетании с аллергией к белкам коровьего молока;

- *«Левушка», «Диабел»* – для детей с сахарным диабетом;

- *«Журавушка», «Буратино»* – для детей, проживающих на территориях с радиоактивным заражением;

- *«Светик», «Огонек»* – для детей, нуждающихся в дополнительных количествах кальция и коллагена.

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, говядина, свинина, субпродукты мясные, жир, масло сливочное, масло растительное, казеинат натрия, альбумин пищевой, соевый белок, крупы, молоко, яйца, масса минерально-белковая, лук, морковь, капуста, топинамбур, каролин, пектин, аскорбиновая кислота, железо сернокислое, витамины (В₁, В₂, В₁₂, РР), крахмал, перец, соль.

Рекомендуемый срок годности консервов должен быть не более 24 мес. с даты выработки.

ГОСТ 30650-99. Консервы птичьи для детского питания. Общие технические условия.

ГОСТ Р 55286-2012 Продукты прикорма для детей раннего возраста. Консервы из мяса птицы. Технические условия

Предназначены для прикорма детей раннего возраста начиная с шести месяцев

Консервы вырабатывают следующих наименований:

«Мясо цыплят»; Мясо цыплят с индейкой»; «Мясо индейки»; «Мя-

со индейки с мясом цыплят»; «Мясо перепелов».

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, масло сливочное, масло растительное крахмал, мука, соль.

Рекомендуемый срок годности консервов должен быть не более 24 мес дня выработки

ГОСТ Р 55794-2013 Консервы из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия

Предназначены для питания детей дошкольного и школьного возраста, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях.

Консервы вырабатывают следующих видов и наименований:

- из мяса птицы и/без пищевых субпродуктов с использованием мяса и субпродуктов других видов животных: *«Мясо птицы»; «Мясо птицы с говядиной»; «Мясо птицы со свиной»; «Мясо птицы с кроликом»; «Ассорти мясное»; «Мясо птицы с сердцем»; «Мясо птицы с печенью»; «Мясо куриное с языком».*

-из мяса птицы в бульоне: *«Сосиски из мяса цыплят»; «Сосиски из мяса индейки»; «Фрикадельки детские»; «Фрикадельки куриные»; «Фрикадельки школьные».*

-из мяса птицы и/безпищевыхсубпродуктовв соусе: *«Мясо птицы в сметанном соусе»; «Мясо птицы с печенью в соусе»; «Мясо птицы с языком в соусе»; «Мясо птицы с черносливом в соусе»; «Мясо птицы с курагой в соусе».*

- паштетные: *«Паштет куриный»; «Паштет школьный»; «Крем куриный»; «Крем печеночный».*

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы говядина, свинина, мясо кроликов, субпродукты мясные, жир, масло сливочное, масло растительное, сметана, мука, крахмал, чернослив, курага, перец, соль.

Рекомендуемый срок годности консервов должен быть не более 24 мес дня выработки.

ГОСТ 32733-2014 Консервы. Мясо птицы тушеное для детского питания. Общие технические условия

Предназначены для питания детей старше полутора лет.

Консервы вырабатывают следующих видов:

«Мясо куриное тушеное детское»; «Мясо индейки тушеное детское»; «Мясо перепелов тушеное детское»; «Мясо птицы с говядиной тушеное детское»; «Мясо птицы со свиной тушеное детское»; «Ассорти мясное тушеное детское».

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, свинина, говядина, мясо кроликов, морковь, лук, зелень, перец, соль.

Рекомендуемый срок годности консервов не должен превышать 36 мес дня выработки

ГОСТ Р 56381-2015 Российское качество. Консервы из мяса птицы тушеные для детского питания. Технические условия

Предназначены для питания детей старше 1,5 лет, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для реализации в торговле и сети общественного питания.

Консервы выпускают следующих наименований:

«Тотоша»; «Крепыш»; «Перепелочка»; «Бутуз»; «Мясо цыплят в сметанном соусе»; «Мясо индейки в сметанном соусе»; «Мясо перепелов в томатном соусе»; «Мясо перепелов в сметанном соусе»; «Филе куриное»; «Филе индейки»; «Печень птицы».

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, мясо кроликов, субпродукты птичьи, сметана, томатная паста, масло сливочное, масло растительное, крахмал, мука, морковь, лук, зелень, перец, соль.

Рекомендуемый срок годности консервов должен быть не более 36 мес со дня выработки

ТУ 9216-371-23476484-07 Консервы из мяса перепелов для детского питания. Технические условия

Предназначены для питания различных категорий населения, в том числе для питания детей старше 3-х лет.

Консервы выпускаются в следующем ассортименте:

В гомогенизированном, пюреобразном или крупноизмельченном виде: *Пюре из мяса перепелов; Пюре из мяса перепелов и цыплят; Пюре из мяса перепелов и индейки; Пюре из мяса перепелов с печенью; Пюре из мяса перепелов с сердцем; Пюре из мяса перепелов с языком; Пюре из мяса перепелов с перепелиными яйцами; Пюре из мяса перепелов с творогом; Пюре из мяса перепелов с курагой.*

В виде кусочков: *Мясо перепелов; Мясо перепелов с рисом; Мясо перепелов с капустой; Мясо перепелов в сметанном соусе; Мясо перепелов с курагой; Мясо перепелов с черносливом;*

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, говядина, свинина, субпродукты мясные, жир, масло сливочное, масло растительное, крупы, молоко, яйца, крахмал, перец, соль.

Рекомендуемый срок годности консервов должен быть не более 24 мес. с даты выработки.

ТУ 9216-007-45157804-06 Консервы мясные для детского питания. Технические условия

Предназначены для питания детей старше 3-х лет.

Ассортимент: Мясо птицы тушеное детское, Говядина тушеная детская, Свинина тушеная детская, Ассорти мясное детское.

ИНДИГРИЕНТЫ: мясо птицы, говядина, свинина, морковь, перец, соль.

ТУ 9216-030-13605199-09 Фрикадельки мясные стерилизованные для питания детей раннего возраста. Технические условия

Предназначены для питания детей раннего возраста (старше 8 месяцев).

Ассортимент: Фрикадельки из говядины; Фрикадельки из говядины с мясом птицы; Фрикадельки из мяса птицы; Фрикадельки из мяса птицы с говядиной; Фрикадельки «Нежные»; Фрикадельки из говядины со свиной.

ИНДИГРИЕНТЫ: Мясо птицы, говядина, свинина, жир куриный, молоко, масло растительное, яйца, крупы, мука, крахмал, морковь, капуста, картофель, соль.

Срок годности: не более 24 мес с даты изготовления и не более 24 ч после вскрытия банки.

ТУ 9216-039-13605199-09 Фрикадельки мясные обогащенные стерилизованные для питания детей раннего возраста. Технические условия

Предназначены для питания детей раннего возраста (старше 8 месяцев).

Ассортимент: Фрикадельки из говядины, обогащённые (минеральными веществами, витаминами); Фрикадельки из говядины с мясом птицы, обогащённые (минеральными веществами, витаминами); Фрикадельки из мяса птицы, обогащённые (минеральными веществами, витаминами); Фрикадельки из мяса птицы с говядиной, обогащённые (минеральными веществами, витаминами); Фрикадельки «Нежные», обогащённые (минеральными веществами, витаминами); Фрикадельки из говядины со свиной, обогащённые (минеральными веществами, витаминами).

ИНДИГРИЕНТЫ: Мясо птицы, говядина, свинина, жир куриный, молоко, масло растительное, яйца, крупы, мука, крахмал, морковь, капуста, картофель, соль.

Срок годности: не более 24 мес с даты изготовления и не более 24 ч после вскрытия банки.

ТУ 9216-031-13605199-09 Сосиски мясные стерилизованные для питания детей раннего возраста. Технические условия

Предназначены для питания детей раннего возраста (старше 12 месяцев).

Ассортимент: Сосиски из говядины; Сосиски из говядины с мясом птицы; Сосиски из мяса птицы; Сосиски из мяса птицы с говядиной; Сосиски из мяса птицы со свиной.

ИНДИГРИЕНТЫ: Мясо птицы, говядина, свинина, жир куриный, молоко, масло растительное, яйца, капуста, соль.

Срок годности: не более 24 мес с даты изготовления и не более 24 ч после вскрытия банки.

ТУ 9216-040-13605199-09 Сосиски мясные обогащенные стерилизованные для питания детей раннего возраста. Технические условия

Предназначены для питания детей раннего возраста (старше 12 месяцев).

Ассортимент: Сосиски из говядины, обогащённые (минеральными веществами, витаминами); Сосиски из говядины с мясом птицы, обога-

щённые (минеральными веществами, витаминами); Сосиски из мяса птицы, обогащённые (минеральными веществами, витаминами); Сосиски из мяса птицы с говядиной, обогащённые (минеральными веществами, витаминами); Сосиски из мяса птицы со свининой, обогащённые (минеральными веществами, витаминами).

ИНДИГРИЕНТЫ: Мясо птицы, говядина, свинина, жир куриный, молоко, масло растительное, яйца, капуста, соль.

Срок годности : не более 24 мес с даты изготовления и не более 24 ч после вскрытия банки.

КОЛБАСНЫЕ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ГОСТ Р 52818-2007. Изделия колбасные вареные из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия

ГОСТ Р 56365-2015 Российское качество. Ветчинные изделия из мяса птицы для детского питания. Технические условия.

Предназначены для питания детей старше трех лет, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях , и для реализации в торговле и сети общественного питания.

Ветчинные изделия вырабатывают следующих наименований:

«Ветчина филейная»; «Ветчина из мяса цыплят»; «Ветчина из мяса индейки»; «Ветчина куриная детская»; «Ветчина куриная школьная»; «Ветчина из мяса птицы ассорти»; «Ветчина из мяса цыплят с кроликом»; «Ветчина из мяса цыплят с языком»; «Ветчина из мяса цыплят и перепелов».

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, мясо кролика, субпродукты мясные, молоко, сливки, крахмал, масло растительное, пряности, соль.

Срок годности ветчинных изделий в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках – не более 3 сут; в полиамидной барьерной оболочке – не более 20 сут; упакованных под вакуумом не более 10 сут

ТУ 9213-344-23476484-2002. Изделия колбасные из мяса и субпродуктов птицы для школьного питания

Предназначены для использования при организации свободного питания в школах, а также для реализации через торговую сеть.

Ассортимент: *"Колбаса сливочная", "Колбаса печеночная", "Колбаски "Атлет", "Колбаски "Бууз", "Сосиски "Минутка", "Сосиски для завтрака", "Сосиски "Малышок", "Колбаса молочная", "Колбаса школьная", "Колбаса детская"*

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо и субпродукты птицы, говядина, свинина, субпродукты мясные, жир, соевый белок, молоко, яйца, сливки, крахмал, пряности, лук, чеснок, аскорбиновая кислота, натрий аскорбиновокислый, перец, соль.

Срок годности вареных колбасных изделий: не более 48 часов с момента изготовления; в вакуумной упаковке - не более 5 суток; сосисок,

колбасок, упакованных под вакуумом или в газомодифицированной среде в полиамидные оболочки типа «Амипак», «Луга Слип», «Луга Бар» - не более 30 суток; колбас, упакованных в барьерную полиамидную газонепроницаемую оболочку – не более 30 суток».

ТУ 9213-303-23476484-04 Ветчинные изделия из мяса птицы для школьного питания

Предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Ветчинные изделия выпускаются в следующем ассортименте: *ветчина птичья; ветчина куриная школьная.*

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, свинина, кровь пищевая, соевый белок, молоко, пряности, перец, соль.

Срок годности ветчинных изделий:

- в натуральных и искусственных белковых оболочках – не более 72 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе - не более 24 ч;

- в поливинилхлоридных оболочках – не более 5 суток;

- в оболочке «Амитан» - не более 10 суток;

- в многослойной оболочке «Амифлекс» - не более 10 суток;

- упакованных под вакуумом в пакеты из многослойной пленки – не более 5 суток.

ТУ 9216-365-23476484-04 Паштеты и кремы из мяса и печени птицы для дошкольного и школьного питания

Предназначены для питания детей дошкольного и школьного возраста.

Ассортимент: *паштет куриный, паштет школьный, крем куриный, крем печеночный*

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо и субпродукты птицы, жир, масло коровье, масло растительное, соевый белок, молоко, крупы, пряности, морковь, лук, перец, соль.

Срок годности паштетов и кремов стерилизованных – не более одного года, пастеризованных – не более трех месяцев со дня выработки.

ПОЛУФАБРИКАТЫ

ГОСТ 31465-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия

ГОСТ Р 55287-2012 Полуфабрикаты из мяса птицы мясорастительные и растительномясные для детского питания. Общие технические условия

ГОСТ Р 55790-2013 Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания. Технические условия

Предназначены для производства продуктов для детей старше 1,5 лет,

в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для реализации в торговле и сети общественного питания.

Полуфабрикаты выпускаются охлажденными и замороженными в следующем ассортименте:

- **котлеты** детские, котлеты школьные, котлеты куриные, котлеты особые, котлеты с яйцом, котлеты солнечногорские;
- **крокеты** школьные, крокеты куриные, крокеты с крупой, крокеты с кабачком, крокеты детские, крокеты с говядиной;
- **палочки** мясные, палочки куриные, палочки с крупой, палочки с овощами, палочки школьные, палочки с говядиной;
- **биточки** детские, биточки с яйцом, биточки школьные, биточки мясные, биточки куриные, биточки «Тотоша», биточки солнечногорские;
- **тефтели** школьные, тефтели детские, тефтели с говядиной, тефтели солнечногорские, тефтели куриные, тефтели «Тотоша»;
- **фрикадельки** детские, фрикадельки «Тотоша», фрикадельки из индейки, фрикадельки школьные;
- **«ежики»** куриные, «ежики» детские;
- **бифштекс** «Тотоша», бифштекс школьный;
- **ромштекс** из мяса птицы, ромштекс школьный;
- **голубцы ленивые** детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые куриные, голубцы ленивые ассорти;
- **зразы** школьные, зразы с сыром, зразы солнечногорские, зразы с печеню;
- **гамбургер** детский, гамбургер школьный, гамбургер куриный;
- **шницель** «Тотоша», шницель школьный, шницель солнечногорский.

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, говядина, свинина, субпродукты, яйца, молоко, сыр, грибы, казеинат натрия, масло растительное, жир куриный, крупы, хлеб, панировочные сухари, мука пшеничная, лук, морковь, кабачки, капуста, перец, соль.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов в охлажденном виде не более 48 ч; упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – от 3 до 8 сут; в замороженном - не более трех месяцев с момента окончания технологического процесса.

ГОСТ 32737–2014 Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия

Предназначены для производства продуктов для детей старше полутора лет, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для реализации в торговой сети.

Полуфабрикаты выпускают следующих видов и наименований:

- мясокостные: **Тушка цыпленка; Тушка индейки; Полутушка цыпленка; Полутушка индейки; Четвертина передняя цыпленка; Четвертина задняя цыпленка; Грудка цыпленка; Грудка индейки; Окорочок цыпленка; Окорочок индейки; Бедро цыпленка; Бедро индейки; Голень цыпленка; Голень индейки; Крылышко цыпленка; Плечевая часть крылышка цыпленка; Плечо индейки.**

- бескостные крупнокусковые: *Филе грудной части цыпленка; Филе грудной части индейки; Филе большое цыпленка; Филе большое индейки; Филе малое цыпленка; Филе малое индейки; Филе «Медальон»; Филе для стейка; Окорочок цыпленка бескостный; Кусковое мясо бедра цыпленка; Кусковое мясо бедра индейки; Кусковое мясо глени цыпленка; Кусковое мясо голени индейки; Кусковое мясо плеча индейки.*

- бескостные мелкокусковые: *Гуляш; Поджарка; Азу; Рагу; Котлетное мясо.*

- панированные: *Котлета отбивная; Котлета по-киевски; Наггетсы.*

- фаршированные: *Рулетики из мяса цыпленка; Рулетики из мяса индейки; Филе фаршированное; Зразы; Окорочок цыпленка фаршированный.*

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо цыплят, мясо индейки, яйца, сыр, крупа, масло сливочное, масло растительное, лук, морковь, перец, соль.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов в охлажденном виде не более 48 ч; упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – от 3 до 8 сут; в замороженном - не более трех месяцев с момента окончания технологического процесса.

ГОСТ Р 56364-2015 Российское качество. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые с пониженной калорийностью для детского питания. Технические условия

Предназначены для производства продуктов для детей старше 1,5 лет, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для реализации в торговле и сети общественного питания.

Ассортимент: *«Котлеты из мяса цыплят детские»; «Котлеты филейные школьные»; «Котлеты из мяса индейки»; «Котлеты «Тотоша»; «Котлеты с яичным белком «Крепыши»; «Крокеты с овощами «Смак»; «Крокеты с крупой «Веснушка»; «Крокеты «Крепыши»; «Биточки с яйцом»; «Тефтели детские»; «Тефтели с яичным белком»; «Тефтели филейные»; «Фрикадельки детские»; «Фрикадельки «Тотоша»; «Фрикадельки школьные»; «Голубцы ленивые детские»; «Голубцы ленивые школьные»; «Голубцы ленивые»; «Голубцы ленивые ассорти»; «Гамбургеры филейные»; «Зразы школьные»; «Зразы солнечногорские»; «Зразы с печенью».*

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, субпродукты мясные, говядина, свинина, яйца, молоко, масло растительное, крупы, мука, овощи, пряности, соль.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов в охлажденном виде не более 48 ч; упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – от 3 до 8 сут; в замороженном - не более трех месяцев с момента окончания технологического процесса.

ТУ 9214-033-23476484-08 Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для дошкольного и школьного питания. Технические условия

Предназначены для реализации и производства готовых продуктов, в том числе при организации питания детей в дошкольных и школьных учреждениях.

Полуфабрикаты выпускаются охлажденными и замороженными в следующем ассортименте:

- **котлеты** детские, котлеты школьные, котлеты из мяса птицы, котлеты из мяса птицы особые, котлеты из мяса птицы с яйцом, котлеты солнечногорские;

- **крокеты** школьные, крокеты из мяса птицы, крокеты из мяса птицы с крупой, крокеты из мяса птицы с кабачком, крокеты детские, крокеты из мяса птицы с говядиной;

- **палочки** мясные, палочки из мяса птицы, палочки из мяса птицы с крупой, палочки из мяса птицы с овощами, палочки школьные, палочки из мяса птицы с говядиной;

- **биточки** детские, биточки куриные с яйцом, биточки куриные школьные, биточки мясные, биточки из мяса птицы, биточки из мяса птицы школьные, биточки солнечногорские;

- **тефтели** школьные, тефтели детские, тефтели из мяса птицы с говядиной, тефтели солнечногорские, тефтели из мяса птицы, тефтели «Тотоша»;

- **голубцы ленивые** детские, голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые из мяса птицы, голубцы ленивые ассорти;

- **зразы** из мяса птицы, зразы из мяса птицы с сыром, зразы солнечногорские, зразы из мяса птицы с грибами, зразы из мяса птицы с печеню;

- **гамбургер** детский, гамбургер школьный, гамбургер из мяса птицы;

- **шницель** «Тотоша», шницель школьный, шницель солнечногорский;

- **фарш** из грудки птицы, фарш из грудки и бедра птицы, фарш "Мясное ассорти".

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, говядина, свинина, субпродукты, яйца, молоко, сыр, грибы, казеинат натрия, масло растительное, жир куриный, крупы, хлеб, панировочные сухари, мука пшеничная, лук, морковь, кабачки, капуста, перец, соль, витамины (В₁, В₂).

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов в охлажденном виде не более 48 ч; в замороженном - не более трех месяцев с момента окончания технологического процесса.

ТУ 9214-374-23476484-10 Полуфабрикаты из мяса индейки. Технические условия

Предназначены для использования при организации питания детей дошкольного и школьного возраста, в том числе в организованных коллективах, а так же для реализации.

Полуфабрикаты выпускаются в охлажденном, подмороженном и/или замороженном состоянии в следующем ассортименте:

Натуральные мясокостные: **Грудка индейки, Окорочок индейки, Бедро индейки, голень индейки, плечо индейки.**

Натуральные бескостные крупнокусковые: **Филе грудной части индейки, Большое филе индейки, Малое филе индейки, Филе бедра индейки, Филе окорочка индейки, Филе плеча индейки, Медальончики из ин-**

дейки, Стейки из индейки, Котлетки филейные, Филейки школьные.

Натуральные бескостные мелкокусковые: *Гуляш «Крепыш», Поджарка «Смак», Азу «Неженка», Рагу «Тотоша».*

Натуральные панированные: *Рулетики школьные, Нагетсы из филе индейки.*

Рубленые: *Котлетки «Ладушки», Котлетки «Аппетитки», Котлетки «Буковки», Котлетки «Звездочки», Котлетки «Бабушкины сказки», Тефтели «Колобки», Котлетки «Секретики», Биточки «Розовые щечки».*

Фарши: *Фарш из белого мяса индейки, Фарш школьный.*

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, свинина, субпродукты, яйца, сыр, молоко, хлеб пшеничный, крупа, лук, сухари панировочные, перец, соль, пряности.

Рекомендуемый срок годности охлажденных до температуры от 0 °С до 4 °С полуфабрикатов: натуральных – не более 48 ч; рубленых – не более 18 ч; фаршей – не более 12 ч с момента изготовления; от 0 °С до 2 °С, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, – не более 3 сут для полуфабрикатов рубленых и фаршей и не более 5 сут для натуральных полуфабрикатов; от минус 1 °С до 1 °С, упакованных без вакуума, – не более 5 сут; упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 8 сут; - подмороженных: до температуры в толще от минус 2 °С до минус 3 °С, упакованных без вакуума, – не более 10 сут; упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 15 сут; замороженных полуфабрикатов – при температуре не выше минус 12 °С – не более одного месяца; при температуре не выше минус 18 °С – не более трех месяцев со дня выработки.

ТУ 9214-359-23476484-10 Полуфабрикаты натуральные из мяса цыплят-бройлеров для дошкольного и школьного питания. Технические условия

Предназначены для питания детей в организованных коллективах, а так же для реализации населению.

Полуфабрикаты выпускаются в охлажденном, подмороженном и/или замороженном состоянии в следующем ассортименте:

Мясокостные: *Тушка цыпленка первого или второго сорта; Полу-тушка цыпленка; Четвертина передняя (задняя) цыпленка; Грудка цыпленка; Окорочок цыпленка; Бедро цыпленка; Голень цыпленка; Крылышко цыпленка; Крылышко (плечевая часть) цыпленка.*

Бескостные крупнокусковые: *Филе грудной части цыпленка; Филе большое; Филе малое; Филе «Медальон»; Филе для стейка; Окорочок бескостный; Филе бедра; Филе голени; Тушка цыпленка бескостная.*

Бескостные мелкокусковые: *Гуляш; Поджарка; Азу; Рагу; Котлетное мясо.*

Панированные: *Котлета из филе цыплят отбивная; Котлета из филе цыплят по-киевски; Нагетсы из филе цыплят.*

Фаршированные: *Рулетики из мяса цыпленка; Филе цыплят фар-*

шированное; Зразы из филе цыпленка; Окорочок цыпленка фаршированный.

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, свинина, субпродукты, яйца, сыр, молоко, хлеб пшеничный, крупа, лук, сухари панировочные, перец, соль, пряности.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов: охлажденных: до температуры в толще от 0 °С до 4 °С - не более 48 ч; от 0 °С до 2 °С, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, – не более 3 сут для полуфабрикатов фаршированных и не более 5 сут- для остальных полуфабрикатов; от минус 1 °С до 1 °С, упакованных без вакуума, - не более 5 сут; упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы –не более 8 сут; замороженных: до температуры в толще от минус 2 °С до минус 3 °С, упакованных без вакуума, - не более 10 сут; упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы –не более 15 сут; замороженных: до температуры в толще не выше минус 12 °С – не более одного месяца; не выше минус 18 °С – не более трех месяцев со дня выработки.

СТО 23476484-006-2011 Полуфабрикаты из мяса птицы высокой степени готовности для школьного питания. Технические условия

Предназначены для реализации, в том числе при организации питания детей в школьных учреждениях.

Полуфабрикаты выпускаются в охлажденном, замороженном и/или замороженном состоянии в следующем ассортименте:

Натуральные Медальончики из мяса птицы; Котлетки филейные; Наггетсы из мяса птицы; Лангет из индейки; Лангет «Тотоша»; Антрекот из индейки; Антрекот «Тотоша»; Гуляш детский; Азу школьное; Рулетики из мяса птицы, рулетики школьные, рулетики из мяса птицы с курагой; Ромштекс натуральный из мяса птицы; Окорочок бескостный (мясокостный) запеченный; Окорочок, фаршированный печенью; окорочок, фаршированный рисом; окорочок, фаршированный овощами; окорочок, фаршированный фасолью; Бедро цыпленка бескостное (мясокостное) запеченное; Голень цыпленка запеченная.

Рубленые: Фрикадельки детские, фрикадельки «Тотоша», фрикадельки из индейки, фрикадельки нежные; Котлеты детские, котлеты школьные, котлеты из мяса птицы, котлеты «Тотоша»; Крокеты «Тотоша», крокеты детские, крокеты из мяса птицы; Палочки мясные, палочки из мяса птицы с овощами, палочки из мяса птицы; Биточки детские, биточки школьные, биточки «Тотоша»; Тефтели детские, тефтели из мяса птицы, тефтели «Тотоша»; Голубцы ленивые школьные, голубцы ленивые из мяса птицы, голубцы ленивые ассорти; Зразы из мяса птицы, зразы «Тотоша», зразы из мяса птицы с яйцом, зразы из мяса птицы с печенью; Гамбургер детский, гамбургер из мяса птицы, гамбургер «Тотоша»; Шницель «Тотоша», шницель школьный, шницель солнечногорский; Ромштекс рубленый школьный, ромштекс рубленый из индейки, ромштекс рубленый куриный; Бифштекс рубленый школьный, бифштекс «Тотоша», бифштекс

из мяса индейки.

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, говядина, свинина, субпродукты, яйца, молоко, сыр, грибы, казеинат натрия, масло растительное, жир куриный, крупы, хлеб, панировочные сухари, мука пшеничная, лук, морковь, кабачки, капуста, перец, соль, витамины (В₁, В₂).

Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов при температуре от 0 °С до 4 °С: натуральных – не более 48 ч, рубленых – не более 24 ч с момента изготовления; упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 5 сут; замороженных полуфабрикатов – при температуре не выше минус 12 °С – не более одного месяца; при температуре не выше минус 18 °С – не более двух месяцев со дня выработки.

ТУ 9214-345-23476484-07. Пельмени замороженные для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия.

Предназначены для питания детей дошкольного и школьного возраста, а так же для реализации;

Пельмени выпускают в следующем ассортименте: *желанные; классики; солнечногорские; куриные; детские с мясом цыплят; детские с мясом индейки; «Богатырь»; хинкали.*

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, говядина, свинина, мука, молоко, яйца, лук, перец, соль, витамины (В₁, В₂).

Срок годности пельменей – не более 3 мес. при температуре хранения не выше минус 18° С и относительной влажности воздуха от 85 до 95 %.

ТУ 9119-355-23476484-04. Полуфабрикат «ПИЦЦА ШКОЛЬНАЯ». Технические условия

Предназначен для использования при организации горячего питания в школах, а также для реализации через общую торговую сеть.

Пиццу выпускают из дрожжевого или пресного теста, в охлажденном или замороженном состоянии в следующем ассортименте: *пицца школьная с говядиной, пицца школьная с мясом птицы, , пицца школьная с колбасой, пицца школьная с ветчиной, пицца школьная со свиной.*

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, говядина, свинина, колбасные изделия, грибы, мука, дрожжи, яйца, маргарин, масло растительное, томаты, сыр, сметана, лук, перец, соль, сахар, пряности.

Пиццу замороженную следует хранить в морозильных камерах при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %; охлажденную - в холодильниках при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85%. Срок годности замороженной пиццы - не более трёх мес, охлажденной - не более трёх суток с момента окончания технологического процесса.

ТУ 9119-368-23476484-05 Полуфабрикат «БЛИНЧИКИ С НАЧИНКАМИ». Технические условия

Предназначены для реализации населению, в том числе детям с трехлетнего возраста.

Блинчики выпускают в охлажденном или замороженном состоянии в следующем ассортименте: *с фруктовой начинкой (яблочной, абрикосовой); с повидлом или джемом; с ягодами (клубникой, малиной, вишней, брусникой, черникой); со сгущенным молоком; с творогом.*

ИНГРЕДИЕНТЫ: мука, яйца, молоко, крахмал, пектин, каррагенан, масло растительное, яблоки, абрикосы, виноград, малина, клубника, черника, брусника, вишня, сгущенное молоко, творог, соль, сахар.

Срок годности: - охлажденных блинчиков – не более 48 ч; - замороженных блинчиков - не более двух месяцев с момента окончания технологического процесса.

ТУ 9214-364-23476484-04 Полуфабрикат «БЛИНЧИКИ ШКОЛЬНЫЕ». Технические условия

Предназначен для питания детей школьного возраста, а также для реализации в торговой сети;

Блинчики выпускают в охлажденном или замороженном состоянии в следующем ассортименте: *блинчики школьные мясные, блинчики школьные мясные с сыром, блинчики школьные с курицей, блинчики школьные с печенью.*

ИНГРЕДИЕНТЫ: мясо птицы, свинина, говядина, субпродукты, жир куриный топленый, масло сливочное, яйца, молоко, крупа рисовая, соевый белок, сыр, масло растительное, лук, морковь, перец, соль, сахар, пряности.

Сроки годности блинчиков при температуре не выше минус 18 °С – не более двух месяцев; при температуре от 0 до минус 4 °С – не более 48 часов с момента изготовления.

СТО 23476484-005-2011 Сырники (полуфабрикат) замороженные для детского питания. Технические условия

Предназначены для реализации и производства продуктов для детей старше 1,5 лет, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях.

Полуфабрикат выпускают в следующем ассортименте: *сырники яичные; сырники с курагой и/или изюмом; сырники с морковью; сырники с черносливом; сырники с яблоками; сырники с ягодами (клубникой, малиной, вишней, черникой); сырники с фруктово-ягодными наполнителями; сырники с фундуком; галушки (вареники ленивые); сырники детские.*

ИНГРЕДИЕНТЫ: мука пшеничная, яйца куриные, молоко, соевый белок, крахмал, крупа манная, ванилин, фруктово-ягодные наполнители, масло коровье, жир молочный, растительные масла, ягоды, фрукты, орехи, морковь, соль, сахар, кислота лимонная.

Сроки годности при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 % не более двух месяцев с даты выработки.

СТО 23476484-004-2011 Вареники (полуфабрикат) замороженные для детского питания. Технические условия

Предназначены для реализации и производства продуктов для детей старше 1,5 лет, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях.

Полуфабрикат выпускают в следующем ассортименте: *вареники с яйцом; вареники с картофелем и яйцом; вареники с капустой и яйцом; вареники с тыквой; вареники с овощами; вареники с творогом; вареники с яблоками; вареники с повидлом, джемом или фруктово-ягодными наполнителями; вареники с ягодами (клубникой, малиной, вишней, черникой, брусникой).*

ИНГРЕДИЕНТЫ: мука пшеничная, яйца куриные, сыр, творог, крахмал, фруктово-ягодные наполнители, пектин, каррагенан, масло коровье, растительные масла, ягоды, фрукты, джем, повидло, овощи, соль, сахар.

Сроки годности при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 % не более двух месяцев с даты выработки.

СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ГОСТ Р 52306-2005. Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия.

Технологическая инструкция по производству мяса птицы (тушек цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания к ГОСТ Р 52306-2005.

ТУ 9211-306-23476484-2004 Мясо цыплят, цыплят-бройлеров для продуктов детского питания (целые тушки, разделанные части тушек, мясо кусковое).

ГОСТ 32914-2014 Мясо сублимационной сушки для детского питания. Технические условия

ТУ 9216-346-23476484-02 Мясо цыплят и говядина сублимационной сушки для продуктов детского питания. Технические условия
Изменение № 1 (2007), Изменение № 2 (2013).

ГОСТ Р 52820-2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия.

Технологическая инструкция по производству мяса индейки для детского питания к ГОСТ Р 52820-2007.

ГОСТ 32734-2014 Мясо перепелов для детского питания. Технические условия

ТУ 9211-367-23476484-06 Мясо домашних перепелов для производства продуктов для детского питания. Технические условия.

ТУ 9211-373-23476484-06 Мясо домашних перепелов (Разделанные части) Технические условия.

ТУ 9215-366-23476484-04 Жир куриный топленый для продуктов детского питания. Технические условия.

ТУ 9219-343-23476484-02 Масса минерально-белковая. Технические условия.

ТУ 9846-349-23476484-08 Яйца перепелиные пищевые.

ГОСТ 32735-2014 Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия

СТО 23476484-013-2012 Яйца пищевые перепелиные для детского питания.

СТО 23476484-015-2013 Яйца перепелиные, обогащенные йодом и селеном

СТО 23476484-012-2012 Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания.

СТО 23476484-018-2015 Яйца куриные пищевые для детского питания

Б Л А Н К - З А К А З

Просим дать коммерческие предложения по реализации в производстве разработок института и приобретению следующей нормативно-технической документации:

1. _____
2. _____

СВЕДЕНИЯ О ЗАКАЗЧИКЕ

Наименование организации

ИНН

Ф.И.О. получателя

Контактный телефон: _____ .Факс: _____

Почтовый адрес:

Юридический адрес

E-mail:

Руководитель организации _____
М.П.

Содержание

КОНСЕРВЫ	3
КОЛБАСНЫЕ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	8
ПОЛУФАБРИКАТЫ	9
СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	17

Разработки института. Продукты из мяса птицы для детского питания. - Ржавки: 2016– 20 с.

141552, Московская область,
Солнечногорский район,
пос. Ржавки
Подп. в печать 28.12.15
Формат 60x88/16
Печ. л. 1,25
Тираж 150 экз.
Заказ № 196
Отпечатано КМБ ВНИИПП