

Всероссийский научно-исследовательский институт  
птицеперерабатывающей промышленности  
(ВНИИПП)

## РАЗРАБОТКИ ИНСТИТУТА

*Технические документы  
на колбасно-кулинарные  
изделия из мяса птицы*



Ржавки 2016

**Разработки института. Технические документы на колбасно-кулинарные изделия из мяса птицы.** Ржавки: 2016. – 16 с.

Ответственный за выпуск: Колокольникова Н.В.

Составитель: Коренев В.В.

Компьютерная верстка: Мартынова Е.И.

Технические документы на продукцию глубокой переработки мяса птицы разработаны лабораторией технологии производства колбасных изделий на основе мяса птицы (заведующая лабораторией Махонина В.Н. тел. (495) 944-52-20 доб. 5-22, e-mail: mahonina506@mail.ru).

Заказ на документы, перечисленные в данной брошюре, можно оформить, направив во ВНИИПП бланк-заказ (образец на последней странице) по адресу:

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

**Тел. (495) 944 64 03**

**Факс (495) 944 63 52**

**e-mail: info@vniipp.ru**

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

## **Технические условия. ТУ 9210-000-23476484-05.**

### **Блоки из мяса птицы замороженные.**

Блоки вырабатывают из мяса и мясопродуктов различных видов птицы, полученных от убоя, разделки и обвалки потрошенных тушек или частей птицы, отдельных пищевых продуктов убоя птицы с добавлением другого сырья согласно рецептурам.

В зависимости от вида птицы, способа разделки и состава пищевых продуктов убоя птицы блоки выпускают в следующем ассортименте:

- из кускового мяса кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, цесарок, уток, гусей (34 вида);

- из мяса механической обвалки потрошенных тушек птицы и их частей – куриного, индюшиного, цесариного, утиного, гусиного, мяса пернатой дичи (ассортимент – 6 наименований);

- побочных продуктов: из костей (жилок) или костного остатка, из кожи птицы, из субпродуктов и костей (жилок или костного остатка) и кожи (белкового стабилизатора); ассортимент – 17 наименований. Допускается применение растительных белков, пищевых добавок. Срок хранения блоков из кускового мяса птицы – до 18 месяцев, блоков из мяса механической обвалки – до 8 месяцев, блоков из костей (жилок) и костного остатка – до 8 месяцев, блоков из кожи птицы – до 7 месяцев, блоков из белкового стабилизатора – до 6 месяцев. Технические условия, технологическая инструкция, рецептуры.

## **Технические условия. ТУ 9214-000-23476484-05.**

### **Полуфабрикаты из мяса птицы.**

Полуфабрикаты вырабатывают из сырья, полученного от убоя, разделки и обвалки потрошенных тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек и индюшат, цесарок и цесарят, уток и утят, гусей и гусят, тушек пернатой дичи или отдельных их частей, и выпускают в следующем ассортименте:

1) натуральные кусковые бескостные (3 наименования);

2) натуральные порционные бескостные (ассортимент – 9 наименований, в том числе шницели, зразы и др.);

3) натуральные бескостные со специями (4 наименования);

4) натуральные мясокостные со специями (ассортимент – 4 наименования); фарши (10 наименований);

5) рубленые (ассортимент – 30 наименований, в том числе шницели, котлеты, зразы и др.);

6) фаршированные (ассортимент – 8 наименований, в том числе «Окорочка», «Купаты», «Голубцы», «Перцы» и др.);

7) фарши (10 наименований).

В составе: кусковое бескостное мясо птицы, мясо механической обвалки, потроха птицы, крупы, овощи, другие ингредиенты растительного и

животного происхождения, пряности. Выпускают в панированном и не панированном виде. Допускается применение посола, декоративных обсыпок для натуральных полуфабрикатов. Допускается применение говядины, свинины, конины, субпродуктов мясных обработанных, пищевых добавок. Срок хранения замороженных полуфабрикатов – до 8 месяцев. ТУ, ТИ, рецептуры.

**Технические условия. ТУ 9214-000-23476484-04.  
Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы.**

Полуфабрикаты вырабатывают из сырья, полученного от уоя и разделки потрошенных тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров, цесарок, цесарят, тушек пернатой дичи или отдельных их частей. Ассортимент – 31 наименование, в т.ч. натуральные мясокостные, бескостные, маринованные («любительские» и «цыплята табака»), из потрохов, из субпродуктов и костей (костного остатка), кожи и др. Полуфабрикаты выпускают весовыми и в потребительской упаковке. Допускается групповая упаковка полуфабрикатов под вакуумом в полимерную пленку или в стрейч-пленки типа «PREMIUM» массой нетто не более 10 кг.

Допускается применение белков растительного и животного происхождения, других растительных ингредиентов. Допускается применение посола, декоративных обсыпок, пищевых добавок. Срок хранения замороженных полуфабрикатов – до 8 месяцев. ТУ, ТИ.

**Технические условия. ТУ 9214-000-23476484-98.  
Фарш мясной птичий натуральный.**

Ассортимент состоит из шести наименований. Используют кусковое бескостное куриное, индюшиное, утиное, гусяное мясо, мясо птицы механической обвалки, белки растительного и животного происхождения. Допускается применение пищевых добавок. Выпускают в весовом и фасованном виде. Срок хранения фарша от 0 до 4 °С - 48 часов, минус 12 °С – до 30 суток, минус 18 °С – до трех месяцев. ТУ, ТИ.

**Технические условия. ТУ 9213-000-23476484-99.  
Изделия копчено-вареные куриные.**

Ассортимент состоит из шести наименований. Используют потрошенные тушки и части тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров, специй. Допускается применение пищевых добавок. Срок хранения в охлажденном виде весовых изделий – 72 часа, упакованных под вакуумом – 20 суток. ТУ, ТИ, нормы.

**Технические условия. ТУ 9213-000-23476484-2013.**

**Копченые и запеченные продукты  
из мяса цыплят-бройлеров и индеек.**

Ассортимент из 17 наименований копченых и 17 наименований запеченных продуктов. Используют потрошенные тушки цыплят-бройлеров, индеек, кусковое бескостное мясо, специи. Допускается применение пищевых добавок. Срок хранения при температуре от 0 до 6 °С – до 7 суток, упакованных под вакуумом или в условия защитной атмосферы – до 15 суток. ТУ, ТИ.

**Технические условия. ТУ 9213-000-23476484-05.**

**Изделия вареные колбасные из мяса птицы.**

Ассортимент состоит из 10 наименований колбас, восьми наименований сосисок и сарделек; четырех наименований колбасок паштетных. Используют кусковое бескостное куриное, индюшиное, цесариное мясо и мясо пернатой дичи, мясо механической обвалки куриное, индюшиное, цесариное, пернатой дичи, потроха птицы. Также используют яйцо, шпик и другие рецептурные ингредиенты животного и растительного происхождения. Допускается применять белковый стабилизатор, белково-жировые эмульсии, говядину, свинину, конину, субпродукты мясные обработанные, белки животного и растительного происхождения, пищевые добавки. Допускается выпускать колбасы с наполнителями, заворачивать колбасы в тесто или в грудинку. Допускается вырабатывать колбасы в формах, в том числе с применением декоративных обсыпок. Срок хранения охлажденных колбас – до 40 суток. Срок хранения охлажденных сосисок – до 40 суток, упакованных под вакуумом замороженных сосисок – до 90 суток. ТУ, ТИ, рецептуры.

**Технические условия. ТУ 9213-000-23476484-05.**

**Рулеты из мяса птицы.**

Ассортимент состоит из 12 наименований. Используют кусковое бескостное куриное, индюшиное, цесариное, утиное, гусиное мясо и мясо пернатой дичи, мясо механической обвалки птицы, другие рецептурные ингредиенты растительного и животного происхождения. Допускается вырабатывать рулеты с наполнителями животного и растительного происхождения, с использованием белкового стабилизатора, белково-жировых эмульсий, пищевых добавок. Допускается вырабатывать рулеты в формах, с применением декоративных обсыпок. Срок хранения рулетов – до 40 суток. ТУ, ТИ, рецептуры.

**Технические условия. ТУ 9213-000-23476484-03.**

**Колбасы полукопченые из мяса птицы.**

Ассортимент насчитывает 19 наименований, в том числе два наименования – жареные колбасы. Используют кусковое бескостное куриное, индюшиное, гусиное, утиное мясо, мясо механической обвалки птицы, шпик, говядину, свинину, потроха птицы, белки растительного и животного происхождения, другие рецептурные ингредиенты растительного и животного происхождения. Допускается применение субпродуктов мясных обработанных, белкового стабилизатора, белково-жировых эмульсий, пищевых добавок. Срок хранения для охлажденных колбас – до 45 суток, для замороженных упакованных в ящики колбас – до 90 суток. ТУ, ТИ, рецептуры.

**Технические условия. ТУ 9213-000-23476484-03.**

**Колбасы варено-копченые из мяса птицы.**

Ассортимент включает 11 наименований. Используют кусковое бескостное куриное, индюшиное, гусиное, утиное мясо, мясо механической обвалки птицы, говядину, свинину, шпик, другие ингредиенты животного и растительного происхождения. Допускается применение белков растительного и животного происхождения, пищевых добавок. Срок хранения для охлажденных колбас – до 45 суток, для замороженных, упакованных в ящики – до 90 суток. ТУ, ТИ, рецептуры.

**Технические условия. ТУ 9213-000-23476484-04.**

**Колбасы вареные из мяса птицы.**

Ассортимент насчитывает 47 видов, в том числе желированных. Используют кусковое бескостное куриное, индюшиное, цесариное, гусиное, утиное мясо и мясо пернатой дичи, мясо механической обвалки птицы, потроха птицы, говядину, свинину, шпик, белки растительного происхождения, другие рецептурные ингредиенты животного и растительного происхождения. Допускается применение конины, субпродуктов мясных обработанных, белков животного происхождения, белкового стабилизатора и белково-жировых эмульсий, пищевых добавок. Допускается вырабатывать колбасы с наполнителями, в формах, с применением декоративных обсыпок. Допускается заворачивать колбасы в тесто или грудинку. Срок хранения колбас – до 40 суток. ТУ, ТИ, рецептуры.

**Технические условия. ТУ 9213-000-23476484-06.  
Ветчина из мяса птицы.**

Ассортимент насчитывает 21 вид. Используют кусковое бескостное куриное, индюшиное, цесариное, гусиное, утиное мясо и мясо пернатой дичи, мясо механической обвалки птицы, другие ингредиенты животного и растительного происхождения. Допускается применение белков растительного и животного происхождения, белкового стабилизатора и белково-жировых эмульсий. Допускается применение пищевых добавок. Срок хранения ветчины – до 40 суток. ТУ, ТИ, рецептуры.

**Технические условия. ТУ 9213-000-23476484-04.  
Сосиски, сардельки и шпикачки из мяса птицы.**

Ассортимент насчитывает 56 видов. Используют кусковое бескостное куриное, индюшиное, цесариное, гусиное, утиное мясо и мясо пернатой дичи, мясо механической обвалки птицы, потроха птицы, говядину, свинину, шпик, белки растительного происхождения, другие ингредиенты животного и растительного происхождения. Допускается применение конины, субпродуктов мясных обработанных, белков животного происхождения. Допускается применение белкового стабилизатора и белково-жировых эмульсий, пищевых добавок. Допускается вырабатывать изделия с наполнителями. Допускается заворачивать сосиски, сардельки и шпикачки в тесто или грудинку. Срок хранения охлажденных изделий – до 10 суток. Срок хранения замороженных, упакованных под вакуумом изделий – до 90 суток. ТУ, ТИ, рецептуры.

**Технические условия. ТУ 9213-000-23476484-04.  
Хлебы из мяса птицы.**

Ассортимент насчитывает 40 видов, в том числе с применением наполнителей. Используют кусковое бескостное куриное, индюшиное, цесариное, гусиное, утиное мясо и мясо пернатой дичи, мясо механической обвалки птицы, потроха птицы, говядину, свинину, шпик, другие ингредиенты животного и растительного происхождения. Допускается применение конины, субпродуктов мясных обработанных, белков растительного и животного происхождения, белкового стабилизатора и белково-жировых эмульсий. Допускается вырабатывать хлебы с применением пищевых добавок, декоративных обсыпок. Срок хранения хлебов – до 15 суток. ТУ, ТИ, рецептуры.

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ**

**по использованию белковых препаратов, вкусоароматообразующих, многофункциональных пищевых добавок и материалов для производства и применения суспензий, гелей, белково-жировых эмульсий в технологии колбас на основе мяса птицы.**

Эмульсии изготавливают четырех видов и в шести вариантах рецептур. Используют потроха птицы, субпродукты мясные обработанные, кости птицы, кисти крыльев, жиры птичьи, говяжий и свиной, белки растительного и животного происхождения, другие рецептурные ингредиенты растительного и животного происхождения. Срок хранения эмульсий – до 48 часов.

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ**

**по производству белкового стабилизатора из мяса птицы.**

Ассортимент насчитывает 6 наименований. Для выработки белкового стабилизатора применяют субпродукты куриные, индюшинные, цесариные, утиные, гусиные, пернатой дичи (голова и ноги), кости птицы или костный остаток, кисти крыльев, кожу с жиром птицы, шкуру свиную, другие ингредиенты. Допускается стабилизатор вырабатывать в соленом виде. Допускается применение пищевых добавок. Срок хранения охлажденного стабилизатора при температуре хранения от 0 до минус 3 °С – до пяти суток, замороженного – до шести месяцев. Срок хранения охлажденного соленого стабилизатора при температуре хранения от 0 до минус 3 °С – до восьми суток.

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ**

**по разделке и обвалке мяса бройлеров.**

Технологическая инструкция предусматривает новые ресурсосберегающие технологии и нормативы разделки, обвалки, жиловки и сортировки мяса бройлеров в зависимости от весовых категорий тушек на предприятиях отрасли.

В зависимости от вида птицы, способа ее разделки и обвалки получают следующую продукцию:

- кусковое мясо цыплят-бройлеров от грудной части с кожей или без нее, кусковое мясо от окорочков (бедро, голени) с кожей или без нее, кусковое мясо от грудной части и окорочков (бедро, голени) с кожей или без нее;

- мясо птицы механической обвалки;

- мясопродукты:

- кости птицы;

- кожу птицы.

ТИ, нормативы.



## **СПРАВОЧНИК «ТЕХНОЛОГИЯ РАЗДЕЛКИ И ОБВАЛКИ ПОТРОШЕННЫХ ТУШЕК КУР МЯСНОГО НАПРАВЛЕНИЯ, НОРМАТИВЫ ВЫХОДА ОТДЕЛЬНЫХ ЧАСТЕЙ, ИХ ИЛЛУСТРАЦИИ И КОЭФФИЦИЕНТЫ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ СТОИМОСТИ»**

Настоящий справочник включает:

- технологическую инструкцию по анатомической (без остаточной прирези на кости) разделке и обвалке потрошенных тушек кур мясного направления различных пород, кроссов, возрастных групп;
- нормативы выхода частей потрошенной тушки с весовыми кондициями от 600 г до до 1800 г с интервалом 200 г и 3000 г для мясных кур родительского стада традиционных смешанных пород и кроссов и современных высокопродуктивных кроссов с весовыми кондициями 1400 г, 1400 г и 1600 г соответственно;
- коэффициенты потребительской стоимости (КПС);
- цветные иллюстрации потрошенных тушек и их частей.

Технологическая инструкция включает ассортимент частей, получаемых при разделке и обвалке потрошенных тушек птицы, требования к сырью и материалам, характеристику изготавливаемой продукции и технологический процесс различных способов разделки и обвалки потрошенных тушек, а также применение продукции от разделки и обвалки, санитарно-гигиенические требования, требования к качеству и безопасности и охраны окружающей среды.

Характеристики потрошенных тушек и их частей, полученных в соответствии с настоящей технологической инструкцией по анатомической разделке и обвалке, их цветные изображения, размещаемые на компакт-диске или флеш-карте, максимально гармонизированы с требованиями стандартов Европейской Экономической Комиссии ООН (ЕЭК ООН) «Мясо кур. Тушки и части» и гармонизированного с ним отечественного ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур (тушки и их части). Торговые описания», что позволяет оперативно, в условиях предприятий разного объема производства вырабатывать продукцию самого широкого ассортимента с учетом постоянно меняющихся требований рынка в конкретном регионе на мясо птицы и птицепродукты. В технологической инструкции даны пояснения по интерпретации отдельных определений и терминов, приведенных в этих стандартах.

Коэффициенты потребительской стоимости (КПС) каждой части рассчитаны на основе установленных объективных индексов качества, представляющие собой совокупность потребительских свойств, складывающихся из структуры потрошенной тушки - грудки, окорочков, крыльев, спинки и других частей, а также их составляющих - жилованного мяса, мяса с кожей, жира и мяса на кости (части), являющиеся основными внешними и внутренними параметрами потребительских свойств продукции и позволяют определить себестоимость (оптовую цену) мяса птицы и птицепродуктов.

## **СПРАВОЧНИК «ТЕХНОЛОГИЯ РАЗДЕЛКИ И ОБВАЛКИ ПОТРОШЕННЫХ ТУШЕК КУР ЯИЧНОГО НАПРАВЛЕНИЯ, НОРМАТИВЫ ВЫХОДА ОТДЕЛЬНЫХ ЧАСТЕЙ, ИХ ИЛЛЮСТРАЦИИ И КОЭФФИЦИЕНТЫ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ СТОИМОСТИ»**

Настоящий справочник включает:

- технологическую инструкцию по анатомической (без остаточной прирези на кости) разделке и обвалке потрошенных тушек кур яичного направления различных пород, кроссов, возрастных групп с весовыми кондициями от 600 г до 1200 г с интервалом 200 г; -
- нормативы выхода частей потрошенной тушки;
- коэффициенты потребительской стоимости (КПС);
- цветные иллюстрации потрошенных тушек и их частей.

Технологическая инструкция включает ассортимент частей, получаемых при разделке и обвалке потрошенных тушек птицы, требования к сырью и материалам, характеристику изготавливаемой продукции и технологический процесс различных способов разделки и обвалки потрошенных тушек, а также применение продукции от разделки и обвалки, санитарно-гигиенические требования, требования к качеству и безопасности и охраны окружающей среды.

Характеристики потрошенных тушек и их частей, полученных в соответствии с настоящей технологической инструкцией по анатомической разделке и обвалке, их цветные изображения, размещаемые на компакт-диске или флеш-карте, максимально гармонизированы с требованиями стандартов Европейской Экономической Комиссии ООН (ЕЭК ООН) «Мясо кур. Тушки и части» и гармонизированного с ним отечественного ГОСТ Р 52703-2006 «Мясо кур (тушки и их части). Торговые описания», что позволяет оперативно, в условиях предприятий разного объема производства вырабатывать продукцию самого широкого ассортимента с учетом постоянно меняющихся требований рынка в конкретном регионе на мясо птицы и птицепродукты. В технологической инструкции даны пояснения по интерпретации отдельных определений и терминов, приведенных в этих стандартах.

Коэффициенты потребительской стоимости (КПС) каждой части рассчитаны на основе установленных объективных индексов качества, представляющие собой совокупность потребительских свойств, складывающихся из структуры потрошенной тушки - грудки, окорочков, крыльев, спинки и других частей, а также их составляющих - жилованного мяса, мяса с кожей, жира и мяса на кости (части), являющиеся основными внешними и внутренними параметрами потребительских свойств продукции и позволяют определить себестоимость (оптовую цену) мяса птицы и птицепродуктов.

## **СПРАВОЧНИК «ТЕХНОЛОГИЯ РАЗДЕЛКИ И ОБВАЛКИ ПОТРОШЕННЫХ ТУШЕК ИНДЕЕК, НОРМАТИВЫ ВЫХОДА ОТДЕЛЬНЫХ ЧАСТЕЙ, ИХ ИЛЛУСТРАЦИИ И КОЭФФИЦИЕНТЫ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ СТОИМОСТИ»**

Настоящий справочник включает:

- технологическую инструкцию по анатомической (без остаточной прирези на кости) разделке и обвалке потрошенных тушек индеек различных пород, кроссов, возрастных групп с весовыми кондициями от 3200 г до 15000 г;
- нормативы выхода частей потрошенной тушки;
- коэффициенты потребительской стоимости (КПС);
- цветные иллюстрации потрошенных тушек и их частей.

Технологическая инструкция включает ассортимент частей, получаемых при разделке и обвалке потрошенных тушек птицы, требования к сырью и материалам, характеристику изготавливаемой продукции и технологический процесс различных способов разделки и обвалки потрошенных тушек, а также применение продукции от разделки и обвалки, санитарно-гигиенические требования, требования к качеству и безопасности и охраны окружающей среды.

Характеристики потрошенных тушек и их частей, полученных в соответствии с настоящей технологической инструкцией по анатомической разделке и обвалке, их цветные изображения, размещаемые на компакт-диске или флеш-карте, максимально гармонизированы с требованиями стандартов Европейской Экономической Комиссии ООН (ЕЭК ООН) «Мясо индейки - тушки и части» и гармонизированного с ним отечественного ГОСТ Р 53760-2009 «Мясо индеек (тушки и их части). Торговые описания», что позволяет оперативно, в условиях предприятий различного объема производства вырабатывать продукцию самого широкого ассортимента с учетом постоянно меняющихся требований рынка в конкретном регионе на мясо птицы и птицепродукты. В технологической инструкции даны пояснения по интерпретации отдельных определений и терминов, приведенных в этих стандартах.

Коэффициенты потребительской стоимости (КПС) каждой части рассчитаны на основе установленных объективных индексов качества, представляющие собой совокупность потребительских свойств, складывающихся из структуры потрошенной тушки - грудки, окорочков, крыльев, спинки и других частей, а также их составляющих - жилованного мяса, мяса с кожей, жира и мяса на кости (части), являющиеся основными внешними и внутренними параметрами потребительских свойств продукции и позволяют определить себестоимость (оптовую цену) мяса птицы и птицепродуктов.

## **СПРАВОЧНИК «ТЕХНОЛОГИЯ РАЗДЕЛКИ И ОБВАЛКИ ПОТРОШЕННЫХ ТУШЕК УТОК, НОРМАТИВЫ ВЫХОДА ОТДЕЛЬНЫХ ЧАСТЕЙ, ИХ ИЛЛЮСТРАЦИИ И КОЭФФИЦИЕНТЫ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ СТОИМОСТИ»**

Настоящий справочник включает:

- технологическую инструкцию по анатомической (без остаточной прирези на кости) разделке и обвалке потрошенных тушек уток различных пород, кроссов, возрастных групп;
- нормативы выхода частей потрошенной тушки с весовыми кондициями от 1200 г до 3200 г;
- коэффициенты потребительской стоимости (КПС);
- цветные иллюстрации потрошенных тушек и их частей.

Технологическая инструкция включает ассортимент частей, получаемых при разделке и обвалке потрошенных тушек птицы, требования к сырью и материалам, характеристику изготавливаемой продукции и технологический процесс различных способов разделки и обвалки потрошенных тушек, а также применение продукции от разделки и обвалки, санитарно-гигиенические требования, требования к качеству и безопасности и охраны окружающей среды.

Характеристики потрошенных тушек и их частей, полученных в соответствии с настоящей технологической инструкцией по анатомической разделке и обвалке, их цветные изображения, размещаемые на компакт-диске или флеш-карте, максимально гармонизированы с требованиями стандартов Европейской Экономической Комиссии ООН (ЕЭК ООН) «Мясо уток. Тушки и их части» и гармонизированного с ним отечественного ГОСТ Р 54357-2011 «Мясо уток (тушки и их части). Торговые описания», что позволяет оперативно, в условиях предприятий разного объема производства вырабатывать продукцию самого широкого ассортимента с учетом постоянно меняющихся требований рынка в конкретном регионе на мясо птицы и птицепродукты. В технологической инструкции даны пояснения по интерпретации отдельных определений и терминов, приведенных в этих стандартах.

Коэффициенты потребительской стоимости (КПС) каждой части рассчитаны на основе установленных объективных индексов качества, представляющие собой совокупность потребительских свойств, складывающихся из структуры потрошенной тушки - грудки, окорочков, крыльев, спинки и других частей, а также их составляющих - жилованного мяса, мяса с кожей, жира и мяса на кости (части), являющиеся основными внешними и внутренними параметрами потребительских свойств продукции и позволяют определить себестоимость (оптовую цену) мяса птицы и птицепродуктов.

## **СПРАВОЧНИК «ТЕХНОЛОГИЯ РАЗДЕЛКИ И ОБВАЛКИ ПОТРОШЕННЫХ ТУШЕК ГУСЕЙ, НОРМАТИВЫ ВЫХОДА ОТДЕЛЬНЫХ ЧАСТЕЙ, ИХ ИЛЛУСТРАЦИИ И КОЭФФИЦИЕНТЫ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ СТОИМОСТИ»**

Настоящий справочник включает:

- технологическую инструкцию по анатомической (без остаточной прирези на кости) разделке и обвалке потрошенных тушек гусей различных пород и возрастных групп:

- тяжелые – тульская, тулузская, холмогорская, эмденская, линдовская, псковская, вишнитес и рейнская породы;

- среднетяжелые – владимирская, арзамасская, крупная серая, ландская, роменская итальянская и адлерская породы;

- легкие – китайская белая, шадринская, китайская серая, переяславская, кубанская и ленточная породы;

- нормативы выхода частей потрошенной тушки;

- коэффициенты потребительской стоимости (КПС);

- цветные иллюстрации потрошенных тушек и их частей.

Технологическая инструкция включает ассортимент частей, получаемых при разделке и обвалке потрошенных тушек птицы, требования к сырью и материалам, характеристику изготавливаемой продукции и технологический процесс различных способов разделки и обвалки потрошенных тушек, а также применение продукции от разделки и обвалки, санитарно-гигиенические требования, требования к качеству и безопасности и охраны окружающей среды.

Характеристики потрошенных тушек и их частей, полученных в соответствии с настоящей технологической инструкцией по анатомической разделке и обвалке, их цветные изображения, размещаемые на компакт-диске или флеш-карте, максимально гармонизированы с требованиями стандарта Европейской Экономической Комиссии ООН (ЕЭК ООН) «Мясо гусей. Тушки и их части», что позволяет оперативно, в условиях предприятий разного объема производства вырабатывать продукцию самого широкого ассортимента с учетом постоянно меняющихся требований рынка в конкретном регионе на мясо птицы и птицепродукты. В технологической инструкции даны пояснения по интерпретации отдельных определений и терминов, приведенных в этих стандартах.

Коэффициенты потребительской стоимости (КПС) каждой части рассчитаны на основе установленных объективных индексов качества, представляющие собой совокупность потребительских свойств, складывающихся из структуры потрошенной тушки - грудки, окорочков, крыльев, спинки и других частей, а также их составляющих - жилованного мяса, мяса с кожей, жира и мяса на кости (части), являющиеся основными внешними и внутренними параметрами потребительских свойств продукции и позволяют определить себестоимость (оптовую цену) мяса птицы и птицепродуктов.

## БЛАНК-ЗАКАЗ

Руководителю ВНИИПП

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

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_

### СВЕДЕНИЯ О ЗАКАЗЧИКЕ

Наименование организации

ИНН

Ф.И.О. получателя

Контактный телефон: \_\_\_\_\_ . Факс: \_\_\_\_\_

Почтовый адрес:

Юридический адрес

E:mail:

Руководитель организации \_\_\_\_\_

М.П

**Разработки института. Технические документы на колбасно-  
кулинарные изделия из мяса птицы. Ржавки: 2016. – 16 с.**

141552, Московская область,  
Солнечногорский район,  
пос. Ржавки  
Подп. в печать 28.12.15  
Формат 60x88/16  
Печ. л. 1,0  
Тираж 150 экз.  
Заказ № 192  
Отпечатано КМБ ВНИИПП

