

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
«Ф.И.О»

ОКПД 2 10.13.14.700

Группа Н 11
(ОКС 67.120.01)

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель

_____ Ф.И.О
1 января 2020 г

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Технические условия

ТУ 00.00.00-004-0000000000-2020

(Введены впервые)

Дата введения в действие:
1 января 2020 г

РАЗРАБОТАНО:
ИП «Ф.И.О»

г. Москва
2020

1 Область применения

1.1 Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные и мясосодержащие замороженные (далее по тексту – полуфабрикаты, продукция, изделия), предназначенные для непосредственного употребления в пищу после термообработки. Продукция реализуется в торгово-розничной сети.

1.2 В зависимости от используемого сырья, технологической обработки полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:

- Пельмени с мясом;
- Манты мясные;
- Голубцы мясные;
- Фаршированный перец с мясом;
- Хинкали мясные;
- Люля-кебаб мясные;
- Фрикадельки мясные;
- Котлеты куриные.

1.3 В настоящих технических условиях используются термины и определения, которые установлены в ТР ТС 034/2013, ГОСТ Р 52427:

1.4 Пример условного обозначения продукции при заказе:

«Полуфабрикаты мясные, мясосодержащие замороженные. Хинкали мясные. ТУ 00.00.00-004-0000000000-2020»

1.5 Наименование продукта, сформированное в соответствии с изложенными выше видами, может быть дополнено фирменным названием, в том числе написанным буквами латинского алфавита, фантазийным наименованием, наименованием по месту изготовления, по названию изготовителя продукта и другими, нанесением фирменной марки (знака).

2 Требования к качеству и безопасности

2.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящих технических условий, ГОСТ 32951, Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», нормативно-правовых актов Российской Федерации и Таможенного союза, и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением действующих санитарных и ветеринарных норм и правил.

2.2 По органолептическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для полуфабрикатов рубленых			
	формованные	панированные	фаршированные	в тесте
Внешний вид	Измельченная однородная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок, равномерно перемешана, различной формы и массы в зависимости от наименования полуфабриката			Изделия разнообразной формы и массы в зависимости от наименования полуфабриката, неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая
	без разорванных и ломаных краев равномерно покрыта панировочным ингредиентом, смесью панировочных ингредиентов или декоративной смесью пряностей	заполненная или завернутая в немясной ингредиент, либо покрывающая ингредиент или смесь ингредиентов рецептуры		
Вид на срезе	Фарш хорошо перемешан; масса однородная с включением ингредиентов рецептуры	На срезе изделия видно начинку, состоящую из одного ингредиента или смеси ингредиентов, окруженную оболочкой или покрытием, из одного ингредиента (стручок перца, кусок кабачка, капустный лист и т.п.) или смеси ингредиентов (фарш и др.)	На срезе изделия видно тестовую оболочку окружающую начинку в виде фарша, или куска (кусочков) мяса, или смеси мясных и немясных ингредиентов различного измельчения	
Цвет, запах, вкус*	Свойственные данному наименованию полуфабриката с учетом используемых рецептурных компонентов, без посторонних привкуса и запаха			
* Вкус полуфабриката оценивают после тепловой обработки.				

2.3 По физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для полуфабрикатов
Массовая доля белка, %, не менее	6,0-16,0
Массовая доля жира, %, не более	35,0
Массовая доля крахмала, %, не более	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены
Массовая доля хлористого натрия, %, не более: - при использовании хлористого натрия - без применения хлористого натрия	1,8 0,2
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на Р ₂ О ₅), %, не более: - при использовании пищевых фосфатов - без применения пищевых фосфатов	0,8 0,5
Массовая доля хлеба, %	При использовании хлеба регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикаты изготовлены
Массовая доля начинки или покрытия, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым они изготовлены
Температура полуфабриката, °С: - для охлажденных полуфабрикатов - для замороженных - для замороженных фаршированные	В соответствии с температурой хранения, установленной изготовителем, в следующих пределах
<p>Примечания</p> <p>1 Для фаршированных полуфабрикатов требования относятся к составной части (начинке или покрытию), содержащей мясные ингредиенты.</p> <p>2 Масса порции для порционных полуфабрикатов или потребительской упаковочной единицы для фасованных полуфабрикатов регламентируется в документе, в соответствии с которым они изготовлены.</p> <p>3 Изготовитель может установить иную температуру хранения полуфабриката, но соответствующую приведенным в таблице значениям температур для охлажденных и замороженных полуфабрикатов</p>	

2.4 По микробиологическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, нормативно-правовых актов Российской Федерации и Таможенного союза, приведенным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателей		Норма	Примечания
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		1 x 10 ⁵	Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, замороженные), в том числе маринованные мелкокусковые. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: мясокостные, бескостные в панировке, со специями, соусом, маринованные; мясо кусковое бескостное в блоках. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые (охлажденные, замороженные); Мясо птицы механической обвалки, костный остаток охлажденные, замороженные в блоках, полуфабрикат костный; Кожа птицы; Субпродукты птицы и полуфабрикаты из них
		5 x 10 ⁶	Формованные, в том числе панированные, фарш,
Масса продукта (г), в которой не допускается	БГКП	0,001	Полуфабрикаты мясные бескостные (охлажденные, замороженные), в том числе маринованные
		0,0001	Полуфабрикаты мясные, мясосодержащие и из мяса птицы мясокостные, рубленые, формованные в т.ч. панированные, в тестовой оболочке, фаршированные; Фарши
	<i>S. aureus</i>	0,1	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	
	<i>L. monocytogenes</i>	25	
Плесени, КОЕ/г, не более		500	Для всех полуфабрикатов

Примечание

* - для полуфабрикатов, со сроком годности более одного месяца.

2.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов в полуфабрикатах должны соответствовать требованиям

ТР ТС 021/2011, нормативно-правовых актов Российской Федерации и Таможенного союза, приведенным в таблице 4.

ВНИМАНИЕ !!!

Это демонстрационная часть документа.

ХОТИТЕ ПРИОБРЕСТИ ДАННЫЙ ДОКУМЕНТ ?

По вопросам разработки технических условий и оформлению деклараций соответствия пришлите запрос на адрес support@menushop.ru

В теме письма укажите кодовое слово: “**ПИТПОРТАЛ**” и **получите скидку -10% !**

Нужна бесплатная консультация ? Звоните: +7 (499) 346-66-90

