



**НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ НАУК БЕЛАРУСИ**

**НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ РЕСПУБЛИКАНСКОЕ  
ДОЧЕРНЕЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ  
«ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**  
Республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр  
Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»  
(РУП «ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»)



## **КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК**

### **СЕКТОРА СТАНДАРТИЗАЦИИ И НОРМИРОВАНИЯ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ**

220075, г. Минск, пр-т Партизанский, 172  
тел./факс (017) 344-95-71, тел. 344-88-82

[www.instmmp.by](http://www.instmmp.by)

e-mail: [stanmeat@mail.ru](mailto:stanmeat@mail.ru)

2019



## **СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ**

**ТУ ВУ 100098867.331-2013**

ИЗВЕЩЕНИЕ №1 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 14.10.2013 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №2 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 01.05.2014 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №3 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 20.06.2016 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №4 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 11.12.2017 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №5 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 01.09.2018 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №6 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 01.08.2019 г.)

**Группа продуктов:** продукты убоя

### **Назначение продукта и способ получения**

Субпродукты мясные обработанные сельскохозяйственных животных предназначены для реализации в торговую сеть, использования на предприятиях общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Субпродукты изготавливают при убое крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота и лошадей, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зоогигиенических требований. Субпродукты должны быть получены при убое здоровых сельскохозяйственных животных.

### **Виды продукта**

В зависимости от особенностей морфологического строения и способов обработки субпродукты подразделяют на:

- **мякотные** – языки, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенки, калтыки, диафрагма, трахеи говяжьей, свиные, бараньи, конские; мясо пищевода, мясо голов говяжьей, свиное, баранье, конское; вымя говяжьей и молочные железы свиные, бараньи, конские; семенники говяжьей, бараньи.

- **мясокостные** - головы говяжьей, конские; хвосты говяжьей, бараньи, конские.

- **шерстные** - головы свиные и бараньи, ноги свиные, ноги с путовым суставом говяжьей и конские, губы говяжьей и конские; уши говяжьей, конские и свиные; хвосты, шкурка, межсосковая часть, щековина, хоботковое зеркальце (пяточок) свиные.

- **слизистые** - рубцы с сетками (рубцы, сетки) и сычуги говяжьей и бараньи; книжки говяжьей и бараньи, желудки свиные и конские.

### **В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.332-2018** Технологическая инструкция по изготовлению субпродуктов мясных обработанных сельскохозяйственных животных

## **ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ КРОВИ СУХОЙ. АЛЬБУМИН**

**ТУ ВУ 100098867.254-2010**

ИЗВЕЩЕНИЕ №1 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 15.05.2014 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №2 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 01.12.2015 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №3 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 01.03.2017 г.)

**Группа продуктов:** продукт переработки продуктов убоя

### **Назначение продукта и способ получения**

Продукты предназначены для реализации.

Альбумин - для производства используют сыворотку, плазму крови, стабилизированную, дефибринированную кровь, форменные элементы стабилизированной или дефибринированной крови по ТУ ВУ 100098867.231-2010. Кровь, предназначенную для изготовления альбумина (пищевую кровь), собирают только от убойных животных, мясо которых допущено на пищевые цели без каких-либо ограничений.

### **Виды продукта**

В зависимости от технологии изготовления альбумин изготавливают в следующем ассортименте:

- светлый альбумин высшего сорта;
- светлый альбумин первого сорта;
- черный альбумин высшего сорта;
- черный альбумин первого сорта.

### **В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.213-2010** Технологическая инструкция по изготовлению альбумина

**ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТИ ВУ** (введено в действие с 15.05.2014 г.)

**ИЗВЕЩЕНИЕ №2 к ТИ ВУ** (введено в действие с 01.12.2015 г.)

---

## **СЫРЬЕ ЭНДОКРИННО-ФЕРМЕНТНОЕ И СПЕЦИАЛЬНОЕ**

**ТУ ВУ 100098867.376-2015**

ИЗВЕЩЕНИЕ №1 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 22.08.2016 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №2 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 26.03.2018 г.)

**Группа продуктов:** продукты убоя

### **Назначение продукта и способ получения**

Сырье эндокринно-ферментное и специальное предназначено для изготовления медицинских препаратов, признанное ветеринарно-санитарным надзором пригодным этих целей.

Сырье эндокринно-ферментное и специальное изготавливают в результате переработки (обработки) продуктов убоя, полученных при убое крупного рогатого скота и свиней.

В зависимости от вида продуктивных животных и способа обработки сырье изготавливают в следующем ассортименте:

- желчь крупного рогатого скота, свиней замороженная;
- желчь крупного рогатого скота, свиней сгущенная;
- стекловидное тело глазное крупного рогатого скота, свиней замороженное;
- оболочка слизистая тонких кишок свиней коагулированная замороженная;
- оболочка слизистая тонких кишок свиней некоагулированная замороженная.
- глазное яблоко крупного рогатого скота, свиней замороженное;
- сетчатка глазная крупного рогатого скота, свиней замороженная;
- стакан глазной крупного рогатого скота, свиней замороженный;
- хрусталик глазной крупного рогатого скота, свиней замороженный;
- хрусталик глазной замороженный;
- железы предстательные (пузырьковидная или стволовая часть) половозрелых быков замороженные;
- пенисы половозрелых быков замороженные;
- становая жила крупного рогатого скота замороженная;
- выйная связка крупного рогатого скота замороженная;
- лопаточный хрящ крупного рогатого скота замороженный;
- аорта крупного рогатого скота замороженная;
- аорта свиней замороженная.

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.411-2015** Технологическая инструкция по сбору и обработке сырья эндокринно-ферментного и специального

## **СУБПРОДУКТЫ ПТИЧЬИ**

**ТУ ВУ 100098867.403-2016**

ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ №1

(введено в действие с 08.01.2020 г.)

**Группа продуктов:** продукты убоя птицы

### **Назначение продукта и способ получения**

Субпродукты птичьей предназначены для реализации и переработки при изготовлении пищевой продукции.

Субпродукты птичьей изготавливают при убое сельскохозяйственной птицы по ГОСТ 18292. Птица должна быть здоровой, прошедшей ветеринарно-санитарную экспертизу и отвечать ветеринарным и санитарным требованиям.

### **Виды продукта**

К субпродуктам птичьим относят обработанные печень, сердце, мышечный желудок, шею, ноги, головы и гребни.

Субпродукты в зависимости от вида и возраста птицы подразделяют на субпродукты:

- сухопутной птицы – кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, цесарок, цесарят;
- водоплавающей птицы – уток, утят, гусей, гусят.

В зависимости от температуры в любой точке измерения субпродукты изготавливают:

- охлажденными – подвергнутыми охлаждению до температуры от минус 1 °С до плюс 4 °С;
- замороженными – подвергнутыми замораживанию до температуры не выше 12 °С.

### **В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.437-2016** Технологическая инструкция по изготовлению субпродуктов птичьих

---

## **ПРОДУКТЫ РАЗДЕЛКИ И ОБВАЛКИ МЯСА ПТИЦЫ И НАБОРЫ ИЗ НИХ**

**ТУ ВУ 100098867.415-2017**

ИЗВЕЩЕНИЕ №1 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 03.04.2017 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №2 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 02.06.2017 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №3 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 31.07.2017 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №4 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 22.01.2018 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №5 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 27.08.2018 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №6 ОБ ИЗМЕНЕНИИ

(введено в действие с 01.11.2018 г.)

**Группа продуктов:** мясо птицы

**Назначение продукта и способ получения**

Продукты разделки и обвалки мяса птицы и наборы из них предназначены для реализации в торговой сети, сети общественного питания, а также для промышленной переработки.

Для изготовления продуктов разделки и обвалки мяса птицы и наборов из них применяют тушки птицы и ее части (кроме цыплят) по СТБ 1945, ГОСТ 31473, ГОСТ 31962, ГОСТ 31990.

**Виды продукта**

Продукты разделки и обвалки мяса птицы и наборы из них (кур, цыплят-бройлеров, уток, утят, гусей, гусят, индеек, индюшат, цесарок, цесарят) изготавливают в следующем ассортименте - мякоть тушки, мясо бескостное кусковое, мясо бескостное кусковое грудной части, мясо бескостное кусковое окорочков, большое филе, малое филе, окорочок бескостный, кисть крыла, локтевая часть крыла тушки, локтевая часть крыла тушки с кистью крыла, плечевая часть крыла тушки, плечевая часть крыла тушки с локтевой частью, кожа, кожа для фарширования, каркас, кость, грудная кость, трубчатая кость, кости спинки, набор для супа, набор для бульона, обрезь филе, гузка, суставной хрящ, мякоть бедра, мякоть бедра с хрящиком, мякоть голени, часть бедра, часть голени, набор для жаркого, обрезь бедра с хрящом, грудка без кожи, бедро без кожи, тушка без крыльев, тушка без голеней, тушка без крыльев и голеней.

**В комплект документов входит:**

ТИ ВУ 100098867.449-2017 Технологическая инструкция по изготовлению продуктов разделки и обвалки мяса птицы и наборов из них

ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТИ

ИЗМЕНЕНИЕ №2 к ТИ

ИЗМЕНЕНИЕ №3 к ТИ

## **МЯСО ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ**

### **ТУ ВУ 100098867.220-2012**

ИЗВЕЩЕНИЕ №1 ОБ ИЗМЕНЕНИИ  
(введено в действие с 01.10.2015 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №2 ОБ ИЗМЕНЕНИИ  
(введено в действие с 01.03.2017 г.)

ИЗВЕЩЕНИЕ №3 ОБ ИЗМЕНЕНИИ  
(введено в действие с 01.02.2018 г.)

**Группа продуктов:** продукты убоя

### **Назначение продукта и способ получения**

Мясо промысловых животных, полученное при отстреле в результате охотничьего промысла, предназначенное для реализации в торговой сети, сети общественного питания и промышленной переработки.

### **Виды продукта**

В зависимости от вида диких животных мясо подразделяют на:

- мясо оленя;
- мясо лося;
- мясо кабана;
- мясо косули;
- мясо зубра.

### **В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.481-2017** Технологическая инструкция по первичной обработке туш промысловых животных (с 01.02.2018)



## **СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ ТУ ВУ 100098867.352-2018**

**Группа продуктов:** продукты убоя.

### **Назначение продукта и способ получения**

Субпродукты мясные для кормления пушных зверей, предназначенные для реализации, с целью кормления пушных зверей и промышленной переработки.

Субпродукты изготавливают при убое крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота и лошадей, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зоогигиенических требований. Субпродукты должны быть получены при убое здоровых сельскохозяйственных животных.

### **Виды продукта**

В зависимости от особенностей морфологического строения и способов обработки субпродукты подразделяют на:

- **мякотные** – языки, мозги, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, селезенки, калтыки, диафрагма, трахеи говяжьи, свиные, бараньи, конские; мясо пищевода, мясо голов говяжье, свиное, баранье, конское; вымя говяжье и молочные железы свиные, бараньи, конские; семенники говяжьи, бараньи.

- **мясокостные** - головы говяжьи, конские; хвосты говяжьи, бараньи, конские.

- **шерстные** - головы свиные и бараньи, ноги свиные, ноги с путовым суставом говяжьи и конские, губы говяжьи и конские; уши говяжьи, конские и свиные; хвосты, шкурка, межсосковая часть, щековина свиные.

- **слизистые** - рубцы с сетками и сычуги говяжьи и бараньи; книжки говяжьи и бараньи, желудки свиные и конские.

### **В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.354-2018** Технологическая инструкция по изготовлению субпродуктов мясных для пушных зверей

## **КИШКИ ОБРАБОТАННЫЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ**

**ТУ ВУ 100098867.246-2010**

**ИЗВЕЩЕНИЕ №1 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 17.12.2010 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №2 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 05.01.2015 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №3 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.12.2015 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №4 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 29.12.2015 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №5 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.03.2017 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №6 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 26.03.2018 г.)*

**Группа продуктов:** продукты убоя

### **Назначение продукта и способ получения**

Кишки обработанные сельскохозяйственных животных (далее – кишки), признанные ветеринарным надзором пригодными для производства колбасных и кулинарных изделий, в том числе кишки-фабрикат фасованные в потребительскую упаковку для реализации в торговой сети, а также кишки для поставки на экспорт.

Для изготовления кишок обработанных используют кишки, полученные при убое крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота и лошадей, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зоогигиенических требований. Кишки должны быть получены при убое здоровых сельскохозяйственных животных.

### **Виды продукта**

● В зависимости от вида убойного животного кишки подразделяют на говяжьи, свиные, бараньи и козьи, конские.

● В зависимости от названия кишки подразделяют на:

- говяжьи – пищеводы, черевы, синюги и синюжные плёнки, круга, проходники и мочевые пузыри;

- свиные – черевы, глухарки, гузёнки, кудрявки и мочевые пузыри;

- бараньи и козьи – на черевы, синюги, гузёнки;

- конские – на череву и карту (прямую кишку вместе с ободочной кишкой (кругом) и прилегающим к ним жиром).

● В зависимости от способа обработки кишки подразделяют на сырец, полуфабрикат и фабрикат.

Говяжьи – синюги, круга, проходники – на сырец и фабрикат; пищеводы, синюжные плёнки, мочевые пузыри (с шейкой или без шейки) – на фабрикат; черевы – на сырец, полуфабрикат и фабрикат.

Свинные – глухарки, гузёнки, кудрявки, мочевые пузыри (с шейкой или без шейки) - на фабрикат; черевы - на сырец, полуфабрикат и фабрикат.

Бараньи и козьи – на сырец, полуфабрикат и фабрикат; а синюги, гузёнки – на сырец и фабрикат.

Конские – на сырец, полуфабрикат и фабрикат.

Примечание - Допускается изготавливать свиные кишки - гузенки, глухарки и кудрявки в виде сырца, говяжьи мочевые пузыри соленые – в виде полуфабриката.

● В зависимости от способа консервирования кишки изготавливают:

- говяжьи – в солёном, солёно-замороженном и замороженном виде, мочевые пузыри – в солёном, сухом и замороженном виде;

- свиные – в солёном, солёно-замороженном и замороженном виде, мочевые пузыри – в солёном, сухом и замороженном виде;

- бараньи и козьи – в солёном и солёно-замороженном виде;

- конские – в солёном и солёно-замороженном виде. Карту изготавливают в охлаждённом виде.

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 10098867.207-2010** Технологическая инструкция по обработке кишок с/х животных

**ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТИ ВУ** (введено в действие с 05.01.2015 г.)

**ИЗМЕНЕНИЕ №2 к ТИ ВУ** (введено в действие с 01.12.2015 г.)

**ИЗМЕНЕНИЕ №3 к ТИ ВУ** (введено в действие с 21.03.2017 г.)

**ИЗМЕНЕНИЕ №4 к ТИ ВУ** (введено в действие с 26.03.2018 г.)

## **ЖИР-СЫРЕЦ ЖИВОТНЫЙ**

**ТУ ВУ 100098867.332-2013**

**ИЗВЕЩЕНИЕ №1 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 15.05.2014 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №2 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.03.2017 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №3 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.09.2018 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №4 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 05.08.2019 г.)*

**Группа продуктов:** продукты убоя

### **Назначение продукта и способ получения**

Жир-сырец животный предназначенный для реализации в торговую сеть, использования на предприятиях общественного питания и с целью промышленной переработки.

Для изготовления жира-сырца используют сырье в виде жировой ткани, отделенное от туши и внутренних органов свиней, крупного рогатого скота, овец, коз и лошадей по ГОСТ Р 53221, ГОСТ 5110, ГОСТ 5111, ГОСТ 20079, пригодное к использованию на пищевые цели без каких-либо ограничений.

Жир-сырец должен быть получен при убое здоровых сельскохозяйственных животных в организациях, осуществляющих деятельность по производству мяса, функционирующих в соответствии с действующими нормами ветеринарного и санитарного законодательства.

### **Виды продукта**

В зависимости от вида убойных животных жир-сырец подразделяют на:

- говяжий;
- свиной;
- бараний;
- конский.

Жир-сырец козий приравнивают к бараньему.

Каждый вид жира-сырца, с учетом особенностей его подготовки к переработке и реализации, подразделяют на две группы:

А) первая группа

- сальник говяжий, свиной, бараний, конский;
- околопочечный жир говяжий, свиной, бараний, конский;
- брыжеечный жир говяжий, свиной, бараний, конский;
- околосердечный жир бараний;

- жировая обрезь от зачистки свиных, бараньих туш; - подкожный жир, получаемый при зачистке говяжьих и конских туш;

- жир-сырец из колбасного и консервного цехов говяжий, свиной, бараний, конский.
- шуповой жир говяжий;
- жир-сырец с ливера говяжий, свиной, бараний, конский;
- жир-сырец с калтыка свиной, бараний;
- жир-сырец с хвоста говяжий, бараний;
- жир-сырец с вымени говяжий;
- жир-сырец с голов (с заушных и височных впадин) говяжий;
- жирное вымя молодняка крупного рогатого скота;
- курдючный жир бараний.

**Б) вторая группа:**

- жир-сырец с желудка (рубца, книжки, сычуга) говяжий, кроме сальника говяжьего;
- жир-сырец с желудка свиной, кроме сальника свиного;
- жировая обрезь, получаемая при ручной обрядке шкур крупного и мелкого рогатого скота, лошадей в цехе первичной переработки скота;
- мездровый жир, получаемый при ручной обрядке шкур свиней или на мездрильных машинах в цехе первичной переработки скота;
- кишечный жир от обезжиривания говяжьих, свиных, бараньих и конских кишок вручную.

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.340-2013** Технологическая инструкция по сбору и обработке жира-сырца животного

ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТИ ВУ (введено в действие с 15.05.2014 г.)

ИЗМЕНЕНИЕ №2 к ТИ ВУ (введено в действие с 01.09.2018 г.)

**КРОВЬ.  
ПРОДУКТЫ ИЗ КРОВИ**

**ТУ ВУ 100098867.231-2010**

**ИЗВЕЩЕНИЕ №1 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.11.2012 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №2 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 15.05.2014 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №3 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.12.2015 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №4 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.03.2017 г.)*

**Группа продуктов:** продукты убоя

**Назначение продукта и способ получения**

Кровь, продукты из крови, предназначенные для реализации и использования в пищевой промышленности; кровь дефибринированную замороженную – для реализации в розничной торговле.

Сбор и обработку пищевой крови производят от здоровых животных, мясо которых допущено на пищевые цели.

**Виды продукта**

В зависимости от способов технологической обработки кровь и продукты изготавливают в следующем ассортименте:

- кровь цельная дефибринированная, кровь цельная стабилизированная в охлажденном, замороженном состоянии, кровь консервированная поваренной солью (консервированная); говяжья или свиная;

- сыворотка крови, полученная сепарированием дефибринированной крови, охлажденная, замороженная, консервированная поваренной солью; говяжья или свиная;

- плазма крови, полученная сепарированием стабилизированной крови, охлажденная, замороженная, консервированная поваренной солью; говяжья или свиная;

- форменные элементы крови охлажденные, замороженные или консервированные поваренной солью; говяжьи или свиные;

- фибрин, полученный дефибринированием крови, охлажденный, замороженный; говяжий или свиной.

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.184-2010** Технологическая инструкция по переработке пищевой крови убойных животных

**ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТИ ВУ** *(введено в действие с 15.05.2014 г.)*

**ИЗМЕНЕНИЕ №2 к ТИ ВУ** *(введено в действие с 06.10.2015 г.)*

## **НАБОРЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ**

**ТУ РБ 100098867.126-2001**

**ИЗВЕЩЕНИЕ №1 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.07.2007 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №2 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 10.08.2010 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №3 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.07.2011 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №4 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.07.2012 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №5 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(вводится в действие с 01.07.2017 г с измененным названием на «Наборы из мяса птицы»)*

**Группа продуктов: Мясо птицы**

### **Назначение продукта и способ получения**

Наборы из мяса птицы (далее – наборы), предназначенные для реализации в торговой сети и сети общественного питания.

Для изготовления наборов используют мясо птицы (потрошенные тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров, уток, утят, гусей, гусят, индеек, индюшат) по СТБ 1945, ГОСТ 31473, ГОСТ 31962, ГОСТ 31990, которое по упитанности и качеству обработки соответствует требованиям первого и второго сорта.

### **Виды продукта**

В зависимости от вида и возраста птицы, наборы изготавливают следующих наименований: наборы из мяса кур; наборы из мяса цыплят; наборы из мяса цыплят-бройлеров; наборы из мяса уток; наборы из мяса утят; наборы из мяса гусей; наборы из мяса гусят; наборы из мяса индеек; наборы из мяса индюшат.

В зависимости от температуры в любой точке измерения наборы изготавливают:

- охлажденными - подвергнутыми охлаждению до температуры от минус 1 °С до плюс 4 °С;

- замороженными - подвергнутыми замораживанию до температуры не выше минус 12 °С.

Срок годности охлажденных наборов с даты изготовления при температуре от 0 °С до плюс 4 °С - 48 ч.

Срок годности замороженных наборов с даты изготовления при температуре не выше минус 18 °С - 3 мес.

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.465-2017** Технологическая инструкция по изготовлению наборов из мяса птицы.

## **КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ**

**ТУ РБ 100098867.103-2000**

**ИЗВЕЩЕНИЕ №2 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.12.2010 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №3 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.05.2014 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №4 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.12.2015 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №5 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.03.2017 г.)*

**Группа продуктов:** мясная продукция

### **Назначение продукта и способ получения**

Колбасы варено-копченые, сформованные в колбасную оболочку, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу и для приготовления различных блюд и закусок.

Колбасы варено-копченые изготавливают из мясного сырья полученного после разделки, обвалки и жиловки говядины, свинины, баранины, мяса диких животных. Сырье и материалы, используемые для изготовления колбас, должны соответствовать требованиям ТНПА.

### **Виды продукта**

В зависимости от характеристики и соотношения используемого сырья колбасы подразделяют на: высший сорт; первый сорт; бессортные.

### **В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.082-2010** Технологическая инструкция по изготовлению колбас варено-копченых

**ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТИ ВУ** *(введено в действие с 20.09.2013 г.)*

**ИЗМЕНЕНИЕ №2 к ТИ ВУ** *(введено в действие с 01.05.2014 г.)*

**РЦ ВУ 100098867.2191-2205-2010** Сборник рецептов «Колбасы варено-копченые»

**ИЗМЕНЕНИЕ №1 к Сборнику рецептов** *(введено в действие с 01.05.2014г.)*

**ИЗМЕНЕНИЕ №2 к Сборнику рецептов** *(введено в действие с 01.12.2015г.)*



## **ЗЕЛЬЦЫ**

**ТУ РБ 100098867.091-2000**

**ИЗВЕЩЕНИЕ №3 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 28.04.2014 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №4 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.12.2015 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №5 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.03.2017 г.)*

**Группа продуктов:** мясная продукция

### **Назначение продукта и способ получения**

Зельцы, сформованные в колбасную оболочку или форму, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Зельцы изготавливают из мясного сырья полученного после разделки, обвалки и жиловки говядины, шпика и субпродуктов мясных обработанных сельскохозяйственных животных. Сырье и материалы, используемые для изготовления зельцев, должны соответствовать требованиям ТНПА.

### **Виды продукта**

Зельцы изготавливают мясными следующих наименований:

- |                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| - «Белорусский»;        | - «Любительский»;   |
| - «Русский копченый»;   | - «Столовый»;       |
| - «Белый»;              | - «Ассорти»;        |
| - «Днепропетровский»;   | - «Из рубца»;       |
| - «Барановичский»;      | - «Красный»;        |
| - «Витебский кровяной»; | - «Новый»;          |
| - «Мозаика»;            | - «Рулет из рубца»; |
| - «По-домашнему»;       | - «Серый».          |

**В комплект документов входит:**

**ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТИ ВУ 100098867.080-2010** Технологическая инструкция по изготовлению зельцев *(введено в действие с 28.04.2014 г.)*

**РЦ РБ 100098867.2209-2224-2010** Сборник рецептов «Зельцы»

**ИЗМЕНЕНИЕ №1 к Сборнику рецептов** *(введено в действие с 28.04.2014 г.)*

**ИЗМЕНЕНИЕ №2 к Сборнику рецептов** *(введено в действие с 01.12.2015г.)*

## **ФАРШИ МЯСНЫЕ**

### **ТУ ВУ 100097767.390-2015**

**Группа продуктов:** мясная продукция

#### **Назначение продукта и способ получения**

Фарши мясные, предназначенные для реализации и приготовления различных блюд.

Фарши изготавливают из мясного сырья полученного после разделки, обвалки и жиловки говядины, свинины, птицы – говядина, свинина, мясо птицы кусковое, шпик, субпродукты (мясная обрезь, диафрагма, мясо голов, щековина), кожа птицы и с использованием муки соевой текстурированной.

#### **Виды продукта**

Фарши по настоящим техническим условиям изготавливают мясными и следующих наименований: «Витебский», «Говяжий», «Домашний», «Кулинарный», «Крестьянский», «Любительский», «Туровский», «Свиной», «Столовый», «Полесский», «Для купатов», «Днепровский», «Гайский», «Городской», «Колбасный», «Котлетный», «Лидский», «Особый», «Пикантный», «Рузовский», «Обеденный», «Лоевский», «Ивьевский», «Столичный», «Фермерский», «Хуторской», «Яновский», «Хозяюшка», «Смачный», «Деревенский», «Логойский», «Оригинальный».

#### **В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.424-2016** Технологическая инструкция по изготовлению фаршей мясных

**РЦ ВУ 100098867.3709-3740-2016** Сборник рецептов «Фарши мясные»

## **КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ**

**ТУ РБ 100098867.106-2000**

**ИЗВЕЩЕНИЕ №4 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 15.03.2012 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №5 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 15.05.2014 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №6 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.12.2015 г.)*

**ИЗВЕЩЕНИЕ №7 ОБ ИЗМЕНЕНИИ**

*(введено в действие с 01.03.2017 г.)*

**Группа продуктов:** мясная продукция

### **Назначение продукта и способ получения**

Колбасы кровяные, сформованные в колбасную оболочку, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Колбасы изготавливают из мясного сырья полученного после разделки, обвалки и жиловки свинины, шпика и субпродуктов мясных обработанных сельскохозяйственных животных, мяса механической дообвалки говяжье и свиное, кровь и форменные элементы крови. Сырье и материалы, используемые для изготовления колбас, должны соответствовать требованиям ТНПА.

### **Виды продукта**

Колбасы изготавливают мясными следующих наименований:

- |                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| - «Белорусская»;          | - «Крестьянская»; |
| - «Волжская»;             | - «Сельская»;     |
| - «Закусочная»;           | - «Столовая»;     |
| - «Питательная»;          | - «Аульская»;     |
| - «Свитанак»;             | - «Павловская»;   |
| - «Домашняя»;             | - «Пикантная»;    |
| - «Кавецкая»;             | - «Скидельская»;  |
| - «Калорийная»;           | - «Щучинская».    |
| - «Колбаски гродненские»; |                   |

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.362-2014** Технологическая инструкция по изготовлению колбас кровяных  
*(введено в действие с 15.05.2014г.)*

**РЦ РБ 100098867.2292-2308-2010** Сборник рецептов «Колбасы кровяные»

**ИЗМЕНЕНИЕ №3** к Сборнику рецептов «Колбасы кровяные» *(введено в действие с 15.05.2014 г.)*

**ИЗМЕНЕНИЕ №4** к Сборнику рецептов «Колбасы кровяные» *(введено в действие с 01.12.2015г.)*

**ИЗМЕНЕНИЕ №5** к Сборнику рецептов «Колбасы кровяные» *(введено в действие 26.07.2017 г.)*

**ПРОДУКТЫ УБОЯ НЕПИЩЕВЫЕ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ  
ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ И НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ  
ТУ ВУ 100098867.418-2017**

**Группа продуктов:** продукты убоя

**Назначение продукта и способ получения**

Продукты непищевые для кормления пушных зверей и непродуктивных животных, предназначенные для реализации с целью использования для кормления пушных зверей и непродуктивных животных (собак, кошек) и производства кормовой муки и кормов.

Продукты убоя изготавливают при убое крупного рогатого скота, свиней, лошадей, овец и коз, птицы, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зооигиенических требований. Продукты убоя должны быть получены при убое здоровых животных.

**Виды продукта**

В зависимости от морфологического состава и анатомической принадлежности продукты убоя изготавливаются в следующем ассортименте:

- кровь для кормовых целей говяжья, свиная, сборная замороженная;
- фибрин для кормовых целей говяжий, свиной, сборный замороженный;
- форменные элементы для кормовых целей говяжьей, свиные, сборные замороженные;
- обрезь непищевая для кормовых целей замороженная;
- книжки для кормовых целей говяжьей, бараньи соленые, замороженные;
- становая жила для кормовых целей говяжья, конская замороженная.

**В комплект документов входит:**

**ТИ ВУ 100098867.451-2017** Технологическая инструкция по изготовлению непищевых продуктов убоя для кормления пушных зверей и непродуктивных животных

**ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА**  
**ТУ ВУ 100098867.433-2017**  
(вводятся в действие с 10.07.2017 г.)

**Группа продуктов:** мясная продукция

**Назначение продукта и способ получения**

Технические условия предусматривают изготовление шпика в оболочке и в форме, с добавлением другого жиросодержащего сырья продуктивных животных (жира-сырца, щековины, свинины жирной, колбасной и т.д.), говядины до 40 %, с использованием комплексных пищевых (вкусоароматических) добавок, специй, пряностей, трав и овощей. Комплексные пищевые добавки могут включать в себя усилители вкуса, антиокислители, регуляторы кислотности, дрожжевые и др. экстракты, эфирные масла, сушеные овощи, пряности и т.д.

**Виды продукта**

Шпик в оболочке изготавливают:

- соленым (в т.ч. с ароматом копчения);
- копченым.

Шпик в форме изготавливают:

- соленым (в т.ч. с ароматом копчения).

Предусмотрено изготовление продуктов из шпика как в охлажденном (от 0 °С до 8 °С), так и в замороженном (не выше минус 8 °С) состоянии.

Разработанные рецептуры включают:

- до 20 % жира-сырца свиного, говяжьего;
- до 35 % щековины свиной жилованной, грудобрюшной части свиной, свинины жирной жилованной;
- 20 % свинины жилованной полужирной и (или) колбасной и (или) односортной и (или) котлетной;
- 30 % говядины жилованной второго сорта и (или) колбасной и (или) односортной и (или) котлетной.

В сборник включена рецептура, предусматривающая использование в качестве сырья бескостной грудореберной части свиной сырокопченной. В этом случае, сырье из грудной части подготавливают в соответствии с технологией изготовления с/к и с/в продуктов из свинины.

В рецептурах использованы пищевые добавки следующих фирм: ООО «Гроссбел», ООО «Вара», ООО «Белтрумф», ООО «Эрми Смок», ООО «Алсэдо». Включено несколько рецептов без использования комплексных пищевых добавок.

В комплект документов входит:

**ТИ ВУ 100098867.476-2017** «Технологическая инструкция по изготовлению продуктов из шпика» (дата введения 17.07.2017 г.)

Сборник рецептов «Продукты из шпика. ТУ ВУ 100098867.433-2017»

**РЦ ВУ 100098867.4248-2017 – РЦ ВУ 100098867.4265-2017** (дата введения 17.07.2017 г.)

**ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЕ И  
КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ**

**ТУ ВУ 100098867.439-2017**

*(вводятся в действие с 01.11.2017 г.)*

**Группа продуктов:** мясная продукция

**Назначение продукта и способ получения**

Технические условия распространяются на продукты из свинины копчено-варенные и копчено-запеченные, изготовленные из определенных частей свиных туш, полутуш, в том числе, щековины, с использованием специй, пряностей, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

**Виды продукта**

Изготавливают следующих наименований:

- ребра – изготавливаются из спинной части среднего отруба с ребрами и грудными позвонками;
- реберные пластины «Барские» - изготавливаются из реберного отруба с ребрами без шейных и грудных позвонков;
- ребрышки «Закуска к пиву» – изготавливаются из части переднего отруба с ребрами, шейными и грудными позвонками;
- щековина «По-крестьянски».



Продукты изготавливают охлажденными с температурой в любой точке измерения от 0 °С до плюс 6 °С.

В комплект документов входит:

**ТИ ВУ 100098867.479-2017** «Технологическая инструкция по изготовлению продуктов из свинины копчено-варенных и копчено-запеченных» *(дата введения 01.11.2017 г.)*

**Жиры птицы пищевые**  
**ТУ ВУ 100098867.489-2019**  
(вводятся в действие с 01.04.2019 г.)

**Область применения**

Технические условия распространяются на жиры птицы пищевые, предназначенные для реализации, в том числе, в розничной торговле, и переработки при изготовлении пищевой продукции.

**Классификация:**

Жиры по виду используемого сырья подразделяют на: куриный, утиный, гусиный, индюшиный.

В зависимости от технологии изготовления (обработки) жиры подразделяют на : жир-сырец, топленый.

В зависимости от термического состояния (температуры в любой точке измерения) жиры подразделяют на:

- охлажденный жир-сырец – сохраняющий в течение всего периода времени непосредственно после убоя и последующей холодильной обработки до момента использования температуру от минус 1 °С до плюс 4 °С;

- охлажденный жир топленый – подвергнутый охлаждению до температуры от 0 °С до 6 °С;

- замороженный - подвергнутый холодильной обработке и сохраняющее в течение всего периода времени после холодильной обработки до момента использования температуру не выше минус 12 °С.

Жир топленый в зависимости от качества изготавливают высшего и первого сорта.

Жиры могут изготавливаться с использованием поваренной соли, антиокислителей

**Сроки годности жира**

Сроки годности жира-сырца с даты изготовления:

1) охлажденного, при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей, поддержание температуры в толще продукта:

- от 0°С до 4°С – не более 48 ч;

- от 0°С до минус 1°С – не более 4 сут;

2) замороженного, при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта:

- не выше минус 12°С – не более 30 сут;

- не выше минус 18°С – не более двух мес.

Сроки годности жира топленого с даты изготовления представлены в таблице :

Топленые жиры	Сроки годности при температуре, мес	
	от 0°С до 6°С	от минус 12°С и ниже
Упакованные в :		
- металлические фляги	2	6
- металлические банки	6	8
- стеклянные банки	6	-
-упаковку из полимерных материалов	2	4

---

**МУКА КОРМОВАЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ  
МЯСО-КОСТНАЯ**

**ТУ ВУ 100098867.511-2019**

*(вводятся в действие с 02.12.2019 г.)*

**Область применения и способ получения**

Мука кормовая животного происхождения мясо-костная предназначена для использования (или реализации с целью использования) при производстве комбикормовой продукции и для непосредственного добавления в рацион кормления продуктивных животных.

В качестве сырья животного происхождения для производства муки кормовой используют непищевые отходы и малоценное в пищевом отношении сырье, ветеринарные конфискаты, получаемые при убое крупного рогатого скота по ГОСТ 34120, птицы по ГОСТ 18292, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зоогигиенических требований:

- непищевые отходы (и малоценное сырье):
  - отходы от переработки и потрошения птицы: головы, ноги, кишки, неликвидные отходы, печень, желудок, сердце, шеи, зачистки тушек,
  - отходы от переработки КРС: мясо, обрезь от зачистки туш, внутренние органы,
  - отходы крови животных и птицы: кровь птицы, КРС,
  - отходы пера и пуха: перо и пух птицы,
  - отходы рогов и копыт: рога и копыта КРС,
  - отходы костей животных: кость КРС, костный остаток птицы, кость птицы, технические отходы обвалки птицы, каркас птицы,
  - отходы скорлупы яичной: яичная скорлупа инкубатория;
- ветеринарные конфискаты: тушки (туши), части тушек (туш), внутренние органы, получаемые при переработке КРС и птицы в убойном цехе, а также мясо и субпродукты от вынужденного убоя КРС и птицы;
- трупы КРС и птицы, павшие на предприятии, допущенные ветеринарно-санитарной службой для переработки на обезвреженные кормовые продукты.

Муку кормовую изготавливают с использованием антиокислителя или без него.

**Классификация**

В соответствии с используемым сырьем и технологией производства (изготовления) муку кормовую изготавливают мясо-костной.

По качеству муку кормовую изготавливают первого сорта.

**Срок годности**

Срок годности муки кормовой с даты изготовления при температуре воздуха не выше плюс 25 °С:

- в мешках – 6 мес.;
- в мягких контейнерах – 2 мес.



**ЖИР КОРМОВОЙ ЖИВОТНЫЙ**  
**ТУ ВУ 100098867.515-2019**  
(вводятся в действие с 02.12.2019 г.)

**Область применения и способ получения**

Жир кормовой животный предназначен для использования (или реализации с целью использования) при производстве комбикормовой продукции и для непосредственного добавления в рацион кормления продуктивных животных.

В качестве сырья животного происхождения для производства жира кормового используют непищевые отходы и малоценное в пищевом отношении сырье, ветеринарные конфискаты, получаемые при убое крупного рогатого скота по ГОСТ 34120, птицы по ГОСТ 18292, выращенных и откормленных в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных и зооигиенических требований:

- непищевые отходы (и малоценное сырье):
  - отходы от переработки и потрошения птицы: головы, ноги, кишки, неликвидные отходы, печень, желудок, сердце, шеи, зачистки тушек,
  - отходы от переработки КРС: мясо, обрезь от зачистки туш, внутренние органы,
  - отходы крови животных и птицы: кровь птицы, КРС,
  - отходы пера и пуха: перо и пух птицы,
  - отходы рогов и копыт: рога и копыта КРС,
  - отходы костей животных: кость КРС, костный остаток птицы, кость птицы, технические отходы обвалки птицы, каркас птицы,
  - отходы скорлупы яичной: яичная скорлупа инкубатория;
  - ветеринарные конфискаты: тушки (туши), части тушек (туш), внутренние органы, получаемые при переработке КРС и птицы в убойном цехе, а также мясо и субпродукты от вынужденного убоя КРС и птицы;
  - трупы КРС и птицы, павшие на предприятии, допущенные ветеринарно-санитарной службой для переработки на обезвреженные кормовые продукты.

Жир кормовой изготавливают с использованием антиокислителя.

**Классификация**

В зависимости от качества жир кормовой подразделяют на первый и второй сорта.

**Срок годности**

Срок годности жира кормового при температуре воздуха не выше плюс 20 °С – 6 мес.

Срок годности жира кормового при хранении в накопительных емкостях:

- при температуре не выше плюс 23 °С – 2 мес.;
- при температуре от плюс 50 °С до плюс 60 °С – 2 сут.

## ПРОЧИЕ РАЗРАБОТКИ СЕКТОРА

№ п/п	Обозначение ТНПА и ТД	Наименование ТНПА и ТД
1	2	3
1	<b>ТТИ РБ 100098867.108-2007</b> ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТТИ РБ ИЗМЕНЕНИЕ №2 к ТТИ РБ	Типовая технологическая инструкция по изготовлению продуктов из свинины к СТБ 335-98
	<b>Сборник рецептур</b> ИЗМЕНЕНИЕ №1 к Сборнику рецептур ИЗМЕНЕНИЕ №2 к Сборнику рецептур	Продукты из свинины к СТБ 335-98
2	<b>ТТИ РБ 100098867.107-2007</b> ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТТИ РБ ИЗМЕНЕНИЕ №2 к ТТИ РБ	Типовая технологическая инструкция по изготовлению продуктов из говядины к СТБ 735-94
	<b>Сборник рецептур</b> ИЗМЕНЕНИЕ №1 к Сборнику рецептур к СТБ 735-94	Продукты из говядины к СТБ 735-94
3	<b>ТТИ РБ 100098867.140-2008</b> ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТТИ РБ ИЗМЕНЕНИЕ №2 к ТТИ РБ	Типовая технологическая инструкция по изготовлению изделий колбасных с/к и с/в к СТБ 295-2008
	<b>Сборник рецептур</b> ИЗМЕНЕНИЕ №1 к Сборнику рецептур ИЗМЕНЕНИЕ №2 к Сборнику рецептур	Изделия колбасные с/к и с/в к СТБ 295-2008
4	<b>ТТИ ВУ 100098867.168-2009</b> ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТТИ ВУ	Типовая технологическая инструкция по изготовлению продуктов из шпика к СТБ 742-2009
	<b>Сборник рецептур</b> ИЗМЕНЕНИЕ №1 к Сборнику рецептур	Продукты из шпика к СТБ 742-2009
5	<b>ТТИ ВУ 100098867.455-2017</b>	Типовая технологическая инструкция по изготовлению изделий колбасных с/к и с/в салями к СТБ 1996-2016
	<b>Сборник рецептур</b>	Изделия колбасные с/к и с/в салями к СТБ 1996-2016
6	<b>ТТИ ВУ 100098867.453-2017</b>	Типовая технологическая инструкция по изготовлению изделий колбасных п/к к СТБ 196-2016
	<b>Сборник рецептур</b>	Изделия колбасные полукопченые к СТБ 196-2016

КАТАЛОГ РАЗРАБОТОК  
СЕКТОРА СТАНДАРТИЗАЦИИ И НОРМИРОВАНИЯ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ

1	2	3
7	<b>ТТИ ВУ 100098867.454-2017</b>	Типовая технологическая инструкция по изготовлению изделий колбасных вареных к СТБ 126-2016
	<b>Сборник рецептов</b>	Изделия колбасные вареные к СТБ 126-2016
8	<b>ТТИ ВУ 100098867.325-2013</b> ИЗМЕНЕНИЕ №1 к ТТИ ВУ	Типовая технологическая инструкция по изготовлению ливерных колбас к СТБ 971-2013
	<b>Сборник рецептов</b> ИЗМЕНЕНИЕ №1 к Сборнику рецептов <i>(введено в действие 21.07.2017 г.)</i>	Колбасы ливерные к СТБ 971-2013
9	<b>ТИ ВУ 100098867.360-2014</b> <i>(введена в действие с 15.05.2014 г.)</i>	Технологическая инструкция по разделке, обвалке и жилровке мясного сырья
	Изменение №1 к ТИ ВУ <i>(введено в действие с 01.02.2017 г.)</i>	
10	<b>ТИ РБ 100377914.005-2003</b>	Инструкция по применению и хранению нитрита натрия
11	<b>Технологическая инструкция по подготовке оболочек в колбасном производстве</b>	
12	<b>Технологическая инструкция по консервированию и применению чеснока в колбасном производстве</b>	
13	<b>Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов</b>	
14	<b>ТКП 303-2017 (33170)</b>	Порядок транспортировки, сдачи-приемки и переработки скота для убоя
15	<b>ТИ ВУ 100098867.257-2011</b>	Технологическая инструкция по изготовлению мяса птицы к СТБ 1945-2010
16	<b>ТИ ВУ 100098867.263-2011</b>	Технологическая инструкция по изготовлению тушек птицы к СТБ 1945-2010
17	<b>Сборник методик определения норм и нормативов расхода сырья и выхода готовой продукции в мясной промышленности.</b> ИЗМЕНЕНИЕ №1 к Сборнику методик ИЗМЕНЕНИЕ №2 к Сборнику методик ИЗМЕНЕНИЕ №3 к Сборнику методик	
18	<b>Сборник методических рекомендаций по определению выходов продукции в мясной промышленности</b>	
19	Методические рекомендации "Классификация продукции в мясной промышленности"	

**РАЗРАБОТКИ ФГБНУ ВНИИМП им. Горбатова Россельхозакадемии**  
(с 19.09.2017 ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН),  
которые переданы в рамках договора №899ХП422-12 от 06.07.2012 г.  
РУП «Институт мясо-молочной промышленности»  
для распространения

№ п/п	Наименование документа	Дата введения
1	Технологическая инструкция к ГОСТ 32225-2013 «Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия»	26.10.15
2	Технологическая инструкция к ГОСТ 31476-2012 «Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах»	01.01.13
3	Технологическая инструкция к ГОСТ 31777-2012 «Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах»	05.05.14
4	Технологическая инструкция по разделке говядины на отрубы к ГОСТ 31797-2012. Нормы выхода и коэффициенты потребительской стоимости продукции при разделке говядины 1 и 2 категории без вырезки по новой дифференцированной схеме	01.03.13
5	Технологическая инструкция по производству субпродуктов к ГОСТ 32244-2013	01.07.15
6	Технологическая инструкция по производству полукопченых колбас по ГОСТ 31785-2012	29.12.13
7	Технологическая инструкция по производству изделий колбасных вареных для детского питания по ГОСТ 31498-2012	01.07.13
8	Технологическая инструкция по производству продуктов из свинины вареных к ГОСТ 31790-2012	28.08.14
9	Технологическая инструкция по производству полуфабрикатов в тесте замороженных для детского питания по ГОСТ 32750-2014	01.01.16
10	Технологическая инструкция по производству мясных консервов «Мясо тушеное» по ГОСТ 32125-2013	-
11	Инструкция по товароведческой маркировке мяса	-
12	Технологическая инструкция по упаковыванию колбасных изделий и продуктов из мяса под вакуумом в полимерные пленочные материалы	21.10.14
13	Технологическая инструкция по упаковыванию колбасных изделий и продуктов из мяса в полимерные пленочные материалы с использованием модифицированной газовой атмосферы	02.06.14
14	Технологическая инструкция по производству мясных консервов «Мясо рубленое» по ГОСТ 31478-2012	-
15	Технологическая инструкция по производству пельменей замороженных по ГОСТ 33394-2015	01.01.17

16	Технологическая инструкция по производству консервов мясных рубленых стерилизованных «Завтрак туриста» по ГОСТ 9936-2015	-
17	Технологическая инструкция к ГОСТ 33790-2016 «Кишки и мочевые пузыри говяжьи. Технические условия»	12.09.16
18	Технологическая инструкция к ГОСТ 33791-2016 «Кишки и мочевые пузыри свиные. Технические условия»	26.09.16
19	Технологическая инструкция к ГОСТ 33674-2015 «Кровь и продукты ее переработки. Технические условия»	09.02.17
20	Технологическая инструкция к ГОСТ 34120-2017 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»	01.01.19
21	Технологическая инструкция по разделке свинины на отрубы к ГОСТ 31778-2012	01.03.13
22	Технологическая инструкция к ГОСТ 34197-2017 «Мясо. Отрубы из телятины. Технические условия»	14.03.19
23	Технологическая инструкция по производству изделий колбасных вареных мясных по ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия»	01.09.19
24	Единая технологическая инструкция по первичной обработке, отгрузке, приемке и хранению кожевенного и шубно-мехового сырья	20.11.90
25	Технологическая инструкция по изготовлению и применению белкового стабилизатора для производства мясных продуктов	23.09.19

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ</b>	
ТУ ВУ 100098867.331-2013.....	3
<b>ПРОДУКТ ПЕРЕРАБОТКИ КРОВИ СУХОЙ. АЛЬБУМИН</b>	
ТУ ВУ 100098867.254-2010.....	4
<b>СЫРЬЕ ЭНДОКРИННО-ФЕРМЕНТНОЕ И СПЕЦИАЛЬНОЕ</b>	
ТУ ВУ 100098867.376-2015.....	5
<b>СУБПРОДУКТЫ ПТИЧЬИ</b>	
ТУ ВУ 100098867.403-2016.....	6
<b>ПРОДУКТЫ РАЗДЕЛКИ И ОБВАЛКИ МЯСА ПТИЦЫ И НАБОРЫ ИЗ НИХ</b>	
ТУ ВУ 100098867.415-2017.....	7
<b>МЯСО ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ</b>	
ТУ ВУ 100098867.220-2012.....	8
<b>СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ</b>	
ТУ ВУ 100098867.352-2013.....	9
<b>КИШКИ ОБРАБОТАННЫЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ</b>	
ТУ ВУ 100098867.246-2010.....	10
<b>ЖИР-СЫРЕЦ ЖИВОТНЫЙ</b>	
ТУ ВУ 100098867.332-2013.....	12
<b>КРОВЬ. ПРОДУКТЫ ИЗ КРОВИ</b>	
ТУ ВУ 100098867.231-2010.....	14
<b>НАБОРЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ</b>	
ТУ РБ 100098867.126-2001.....	15
<b>КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ</b>	
ТУ РБ 100098867.103-2000.....	16
<b>ЗЕЛЬЦЫ</b>	
ТУ РБ 100098867.091-2000.....	17
<b>ФАРШИ МЯСНЫЕ</b>	
ТУ ВУ 100097767.390-2015.....	18
<b>КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ</b>	
ТУ РБ 100098867.106-2000.....	19
<b>ПРОДУКТЫ УБОЯ НЕПИЩЕВЫЕ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ И НЕПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ</b>	
ТУ ВУ 100098867.418-2017.....	20
<b>ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА</b>	
ТУ ВУ 100098867.433-2017.....	21
<b>ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЕ И КОПЧЕНО- ЗАПЕЧЕННЫЕ</b>	
ТУ ВУ 100098867.439-2017.....	22
<b>ЖИРЫ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ</b>	
ТУ ВУ 100098867.489-2019.....	23
<b>МУКА КОРМОВАЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ МЯСО-КОСТНАЯ</b>	
ТУ ВУ 100098867.511-2019.....	24

**ЖИР КОРМОВОЙ ЖИВОТНЫЙ**

**ТУ ВУ 100098867.515-2019**..... 25

**ПРОЧИЕ РАЗРАБОТКИ СЕКТОРА**.....  
206

**РАЗРАБОТКИ ФГБНУ ВНИИМП им. Горбатова Россельхозакадемии**.28

Реализация документации, указанной в каталоге, осуществляется на договорной основе. Для заключения договора на приобретение документации необходимо представить заявку в письменном виде в адрес РУП «Институт мясо-молочной промышленности» или сообщить по факсу 8(017)344-95-71 или на адрес электронной почты stanmeat@mail.ru.