

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ  
«Ф.И.О»

ОКПД 2 10.13.14.620

Группа Н 16  
(ОКС 67.120.20)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
Индивидуальный предприниматель  
Ф.И.О \_  
1 января 2020 г

**ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ КОПЧЕННЫЕ**

Технические условия  
ТУ **00.00.00-001-0000000000-2020**  
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 продукты из мяса птицы копченые (далее по тексту – продукция, изделия), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, не требуют обязательной термообработки. Продукция реализуется через розничную и оптовую торговую сеть и на предприятия общественного питания.

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

- целая тушка копченая;
- полу тушка копченая;
- окорочка куриные копченые;
- филе куриное копченое.

1.3 Пример обозначения продукции при заказе:

*«Продукты из мяса птицы копченые. Филе куриное копченое.*

*ТУ 00.00.00-001-0000000000-2020».*

1.4 Настоящие технические условия разработаны в соответствии с ГОСТ Р 51740.

1.5 Перечень документов, на которые даны ссылки в настоящих технических условиях, приведен в Приложении В.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Изделия должны соответствовать требованиям настоящих технических условий, Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением действующих санитарных и ветеринарных норм и правил.

2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям изделия должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: целых продуктов  кусков (кусочков), мышц мяса птицы	Целые тушки, их части с кожей или без нее, без остатков внутренних органов. Поверхность без пеньков и волосовидного пера, покрыта панировкой или без нее, декоративной смесью специй или без них, в оболочках или без них.  Форма прямоугольная, трапециевидная, шаровая, округло-овальная или любая другая неправильная, поверхность покрыта панировкой или без нее, декоративной смесью специй или без них, в оболочках или без них.
Консистенция	Плотная, упругая
Вид на разрезе	Приготовленное мясо птицы, равномерно окрашенное от светложелтого и розово-красного до темно-коричневого, без серых пятен
Запах и вкус	Свойственных данному виду продукта, вкус в меру соленый без посторонних привкусов, с ароматом специй (или без них) и копчения.
Массовая доля белка, %	8,0-25,0
Массовая доля жира, %, не более	10,0-55,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0
Массовая доля нитрита натрия (при его использовании), %, не более	0,005

Допускается увеличение массовой доли соли в готовом продукте на 0,3% в теплый период времени года (май-сентябрь)

2.3 По микробиологическим показателям изделия должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, нормативно-правовых актов Российской Федерации и Таможенного союза, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^3$
БГКП масса продукта в (г), в которой не допускается	1,0
S.aureus масса продукта в (г), в которой не допускается	1,0
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25
Сульфитредуцирующие клостридии масса продукта в (г), в которой не допускается	0,1

2.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов в продукции должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, нормативно-правовых актов Российской Федерации и Таможенного союза, приведенным в таблице 3.

Расчет показателей безопасности производится по основному сырью как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

Таблица 3

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
<b>Мясо птицы</b>		
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,5	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,05	
ртуть	0,03	
<b>Антибиотики* (кроме диких животных):</b>		
левомицетин (хлорамфеникол)	не допускается	< 0,01 мг/кг
тетрациклиновая группа	не допускается	<0,01 мг/кг
гризин	не допускается	<0,5 мг/кг
бацитрацин	не допускается	<0,02 мг/кг
<b>Бенз(а)пирен</b>	0,001	Копченая продукция
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
<b>Радионуклиды</b>		
Цезий-137, Бк/г	200	
<b>Специи</b>		
<b>Токсичные элементы:</b>		

**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](mailto:support@menushop.ru)

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

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

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменение	Номера страниц/ листов				Всего листов в документе	Номер документа	Входящий номер сопроводительного документа	Подпись	Дата
	Измененных	Замененных	Новых	Аннулированных					