

**ЗАКУСКИ МЯСНЫЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ**  
**ТУ 9213-021-00419779-11**  
**(вводятся впервые)**

**Закуски выпускают в следующем ассортименте:**

Закуска мясная варено-копченая «Хрустящая корочка»

Закуска мясная варено-копченая «Пигги»

Для изготовления закусок используют уши свиные и наружную носовую часть (пяточки).

В технологии предусмотрено использование 2-х способов посола: первый способ совмещен с варкой, второй предусматривает выдержку сырья в рассоле в течение 48 часов.

Термическая обработка включает по первому способу посола подсушку и копчение, по второму способу – подсушку, варку и копчение. Процесс термической обработки длится 95 минут.

Выход готового продукта к массе несоленого сырья составляет 75-78%.

Закуски выпускают фасованными, упакованными под вакуумом или в модифицированной среде, ломтиками массой нетто от 70 до 350 г или целыми изделиями массой нетто от 200 до 1000 г.

**Срок годности** закусок мясных варено-копченых, с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от 0 до 6 °С составляет упакованных целыми изделиями 30 суток, при сервировочной нарезке (ломтики) – 20 суток.