

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ КОНИНЫ

ТУ 9214-018-00419779-11

(вводятся впервые)

Конина является популярным мясом с давних времен у многих народов. Доказана высокая калорийность конины по сравнению с другими видами мяса. К особым лакомствам относится конский жир.

В данной технической документации разработан ассортимент полуфабрикатов, который предусматривает полное использование всех частей полутуши конины.

Полуфабрикаты выпускают охлажденными и замороженными в следующем ассортименте (23 наименования):

- Крупнокусковые бескостные: «Вырезка конская», «Конина для антрекота», «Конина для запекания», «Конина по-домашнему», «Конина для бульона», «Шея конская», «Грудинка конская», «Жал конский».
- Порционные бескостные: «Вырезка конская Экстра», «Лангет из конины», «Отбивная из конины», «Антрекот из конины», «Конина духовая».
- Порционные мясокостные: «Ребрышки из конины», «Суповой набор из конины».
- Мелкокусковые бескостные: «Азу из конины», «Поджарка из конины», «Мясо для шашлыка из конины», «Гуляш из конины».
- Рубленые формованные: «Колбаса домашняя из конины», «Колбаса деревенская из конины».
- Рубленые (фарши): «Фарш конский», «Фарш конский степной».

Полуфабрикаты, изготовленные с соблюдением требований стандарта «Халяль-ППТ-СМР», могут быть рекомендованы для реализации как продукция Халяль.

Предложенная технология изготовления полуфабрикатов позволяет сократить потери в результате выделения мышц с естественной поверхностной пленкой, сохраняющей их природную форму.

Срок годности полуфабрикатов:

Крупнокусковых, порционных и мелкокусковых бескостных

- в охлажденном виде при температуре хранения от 2 до 6°C - не более 2 сут часов с момента окончания технологического процесса;
- в охлажденном виде с применением вакуума и модифицированной атмосферы при температуре хранения от 2 до 6°C - не более 5 сут;
- в замороженном виде при температуре хранения не выше минус 18°C – не более 30 суток.

Порционные мясокостные

- в охлажденном виде при температуре хранения от 2 до 6°C - не более 1 сут часов с момента окончания технологического процесса;
- в замороженном виде при температуре хранения не выше минус 18°C – не более 20 суток.

Рубленые формованные

- в охлажденном виде при температуре хранения от 2 до 6°C - не более 2 сут часов с момента окончания технологического процесса;
- в охлажденном виде с применением вакуума при температуре хранения от 2 до 6°C - не более 3 сут;
- в охлажденном виде с применением модифицированной атмосферы при температуре хранения от 2 до 6°C - не более 2 сут;
- в замороженном виде при температуре хранения не выше минус 18°C – не более 30 суток.

Рубленые (фарш)

- в охлажденном виде при температуре хранения от 2 до 6°C - не более 1 сут часов с момента окончания технологического процесса;
- в охлажденном виде с применением вакуума при температуре хранения от 2 до 6°C - не более 3 сут;
- в охлажденном виде с применением модифицированной атмосферы при температуре хранения от 2 до 6°C - не более 2 сут;
- в замороженном виде при температуре хранения не выше минус 18°C – не более 30 суток.