***ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СКОТА, ПРОДУКТЫ УБОЯ, МЯСОЖИРОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Номер документа** |
| 1. | Технологическая инструкция к ГОСТ Р 54315-2011«**Крупный рогатый скот для убоя**. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах». ТУ | ТИ к ГОСТ Р 54315-2011 Действует до 01.01.2019г. |
| 1А | Технологическая инструкция к ГОСТ 34120-2017 «**Крупный рогатый скот для убоя**. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах». ТУ | ГОСТ 34120-2017 Дата введения с 01.01.2019г.  |
| 2. | Технологическая инструкция к ГОСТ 31476-2012 «**Свиньи для убоя**. Свинина в тушах и полутушах».ТУ | ТИ к ГОСТ 31476-2012 |
| 3. |  Технологическая инструкция к ГОСТ 32225-2013 «**Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах».** ТУ с изм. №1 2016г. |  ТИ к ГОСТ 32225-2013 |
| 4. | Технологическая инструкция **к ГОСТ 31777-2012 «Овцы и козы для убоя, баранина, ягнятина, козлятина в тушах». ТУ**  | ТИ к ГОСТ 31777-2012 |
| 4А | Технологическая инструкция к **ГОСТ 32227-2013 Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах.** | ГОСТ 32227-2013 Дата введения 01.07.2015г.  |
| 5. | Технологическая инструкция **по приемке и предубойной подготовке скота**  1995г. |  |
| 6. | Технологическая инструкция **по переработке скота** на предприятиях мясной промышленности 1996г. |  |
| 7. | Инструкция по товароведческой **маркировке мяса** 2011г. |  |
| 8.  |  Инструкция по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировке мяса |  |
| 9. | Технологическая инструкция **по разделке говядины на отрубы** к ГОСТ 31797-2012(с нормами) | ТИ к ГОСТ 31797-2012 |
| 9 А |  Технологическая инструкция **по разделке конины и жеребятины на отрубы**  к ГОСТ 32226-2013 | ГОСТ 32226-2013 |
| 9Б | Технологическая инструкция **к ГОСТ 33818-2016 Говядина высококачественная**  |  ГОСТ 33818-2016  Дата введения 01.07.2017г. |
| 10. | Плакат «Схема разделки говядины на отрубы по ГОСТ Р 52601-2006» | ТИ к ГОСТ Р 52601-2006 |
| 11. | Анимационный фильм по разделки говядины на отрубы по ГОСТ Р 52601-2006 | ТИ к ГОСТ Р 52601-2006 |
| 12. | Технологическая инструкция **по разделке телятины на отрубы** к ГОСТ Р 54520-2011 Мясо. Разделка телятины на отрубы. ТУ | ТИ к ГОСТ Р 54520-2011Действует до 01.01.2019г. |
| 12А | Технологическая инструкция **по разделке телятины на отрубы** к ГОСТ 34197-2017 Мясо. Разделка телятины на отрубы. ТУ | ТИ к ГОСТ 34197-2017Дата введения 01.01.2019г. |
| 13. | Технологическая инструкция **по разделке свинины на отрубы**  к ГОСТ 31778-2012 | ТИ к ГОСТ 31778-2012 |
| 14. | Плакат «Схема разделки свинины на отрубы по ГОСТ Р 52986-2008  | ТИ к ГОСТ Р 52986-2008 |
| 15. | Анимационный фильм по разделке свинины на отрубы в соответствии с ГОСТ Р 52986-2008 | ТИ к ГОСТ Р 52986-2008 |
| 16. | **Свинина** охлажденная в отрубах длительных сроков годности. Технические условия с изм. №1 | ТУ 9211-955-00419779-09 |
| 17. | Технологическая инструкция **по разделке баранины и козлятины на отрубы к** ГОСТ Р 54367-2011 Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы.  | ТИ к ГОСТ Р 54367-2011Действует до 01.01.2019г. |
| 17А | Технологическая инструкция **по разделке баранины и козлятины на отрубы к** ГОСТ 34200-2017 Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы | ГОСТ 34200-2017Дата введения с 01.01.2019г.  |
| 18. | Технологическая инструкция по производству замороженных **блоков из субпродуктов** к ГОСТ Р 54366-2011  | ТИ к ГОСТ Р 54366-2011 |
| 19. | Технологическая инструкция по производству **суповой кости** к ГОСТ Р 16147-88 | ТИ к ГОСТ 16147-88 |
| 20. | Технологическая инструкция по производству **костного клея** |  |
| 21. | Технологическая инструкция по производству **кормовой муки** животного происхождения, **жир** для кормовых и технических целей, **кормового белкового концентрата** и **рого-копытной муки** на предприятиях мясной и птицеперерабатыва-ющей промышленности |  |
| 22. | Технологическая инструкция по производству **пищевых животных топленых жиров** | ТИ к ГОСТ 25292-82Действует до 01.01.2019 г. |
| 22А | Технологическая инструкция по производству **пищевых животных топленых жиров к ГОСТ 25292-2017** | ТИ к ГОСТ 25292-2017 Действует с 01.01.2019 |
| 23. | Единая технологическая инструкция по первичной обработке, отгрузке, приемке и хранению **кожевенного и шубно-мехового сырья** |  |
| 24. |  Технологическая инструкция по производству потушных мясных блоков из отрубов баранины на кости глубокой заморозки для длительного хранения |  |
| 24А | Технологическая инструкция по производству говядины в полутушах глубокой заморозки для закладки в Госрезерв | СТО 0034482-013-2013 |
| 25. |  Технологическая инструкция по производству мясных блоков из бескостных отрубов свинины глубокой заморозки для длительного хранения |  |
| 26. | Блоки из **отрубов говядины** замороженные  | ТУ 9210- 957-00419779-08 |
| 27. | Блоки из **отрубов свинины** замороженные с изм. №1 (2014г.), №2 (2017г.) | ТУ 9211-986-00419779-09 |
| 28. | Блоки замороженные **из оленины**  | ТУ 9211-813-00419779-03 |
| 29. | **Оленина на кости** замороженная и упакованная под вакуумом или в термоусадочную пленку с изм. №1 2014г. | ТУ 9211-814-00419779-08 (взамен ТУ 9211-814-00419779-03) |
| 30. | **Говядина весовая** из замороженных отрубов с изм. №1 2016г. | ТУ 9211-978-00419779-09 |
| 31. | **Свинина весовая** из замороженных отрубов  | ТУ 9211-985-00419779-09 |
| 32. | Технологическая инструкция к ГОСТ 32244-2013**Субпродукты мясные обработанные** |  ТИ к ГОСТ 32244-2013 |
| 33. | **Жир-сырец** говяжий и свиной обработанный с изм. №1 2014г. изм. №2 2014г., изм. №3 (ОКВЭД) 2016г. | ТУ 9215-895-00419779-06 |
| 33А | Технологическая инструкция **к ГОСТ 33790-2016 Кишки и пузыри говяжьи с изм. №1 2017г.** | ТИ к ГОСТ 33790-2016 |
| 33Б | Технологическая инструкция **к ГОСТ 33791-2016 Кишки и пузыри мочевые свиные с изм. №1 2017г.** | ТИ к ГОСТ 33791-2016 |
| 33В | Технологическая инструкция **к ГОСТ 34107-2017 Кишки бараньи и козьи обработанные**  | ТИ к ГОСТ 34107-2017Действует с 01.07.2018г. |
| 34. | **Кишки** и пузыри **говяжьи** мочевые обработанные с изм.№1- 2014г.с изм. №2 (ОКВЭД) 2016г. | ТУ 9218-877-00419779-06Отменен с 01.07. 2017г. |
| 35. | **Кишки** и пузыри мочевые **свиные** обработанные *С изменением - № 1 (2008г.) , №2- 2014г.с изм. №3 (ОКВЭД) 2016г.* | ТУ 9218-805-00419779-03Отменен с о1.07.2017г.  |
| 36  | **Кишки** **бараньи и козьи** обработанные с изм.№1 2014г. с изм. №2(ОКВЭД) 2016г. | ТУ 9218-884-00419779-06**Действует до 01.09.2018г.** |
| 37. | **Кишки конские** обработанные | ТУ 9218-027-00419779-11 |
| 38. | **Кровь пищевая** и продукты ее переработки с изм. №1 и №2 2016г. | ТУ 10.02.01.174-93 **ОТМЕНЕН** с 01.01.2017г. в связи с введением ГОСТ33674-2015 |
| 38А | Технологическая инструкция **к ГОСТ 33674-2015 Кровь и продукты ее переработки** | ГОСТ 33674-2015 |
| 39. | **Желчь** сгущенная сухая и консервированная *С изменением- №1-4(2003г.)* | ТУ 10 02.01. 112-89 |
| 40. |  **Желчь крупного рогатого скота сублимационной сушки. Технические условия.** | ТУ 49 790-85 |
| 41. |  **Глазное яблоко и сетчатка крупного рогатого скота и свиней замороженные с изм. №1 2017г.** | ТУ 9218-001-00419779-10  |
| 42. | **Оболочка слизистая (шлям)** тонкого отдела кишечника свиней. |  |
| 43. | **Методика** комплексной **оценки мясной продуктивности и качества мяса свиней** разных генотипов. |  |
| 44. | **Методические рекомендации** по правилам сдачи-приемки свиней и оценке качества туш по выходу мышечной ткани |  |
| 45.. | **Методика** организации и проведения контрольных переработок убойных животных для уточнения **коэффициентов перерасчета** выработанного мяса на костях (говядины,свинины,баранины) в живую массу скота. |  |
| 46.. | **Сборник** технологических инструкций по заготовке **эндокринно-ферментного сырья** и специального сырья |  |
| 47. | **Хрящи телят. Технические условия** | ТУ 9218-712-00419779-2002 |
| 48.  | **Мозг красный костный телят молочников, Технические условия.** | ТУ 9218-711-00419779-2002 |
| 49. | **Кора головного мозга крупного рогатого скота и свиней замороженная** с изм. №1 2016г. (ОКВЭД) |  ТУ 9218-987-00419779-09 |
| 50. | **Мозг головной эмбрионов свиней замороженный . Технические условия.** | ТУ 9218-00400419779-10 |
| 51. | Технологическая инструкция по производству **желатина** | ГОСТ 11293-89 |
| 52. | **Пепсин** пищевой свиной с изм. №1 2015г. | ТУ 9219-564-00419779-11 |
| 53. | **Пепсин** пищевой говяжий с изм. №1 2015г. | ТУ 9219-560-00419779-11 |
| 53А | **Пепсин** пищевой говяжий «НТ» с изм. №1 2015г. | ТУ 9219-569-00419779-11 |
| 54. | Технологическая инструкция **по обездвиживанию свиней** с помощью углекислого газа |  |
| 55. | Стандарт ЕЭК ООН «**Говядина**. Туши и отрубы» |  |
| 56. | Стандарт ЕЭК ООН «**Баранина**. Туши и отрубы» |  |
| 57. | Технологическая инструкция по консервированию и дезинфекции при неспорообразующих инфекциях и дерматомикозах **кожевенного сырья** композиционными составами на основе органических кислот |  |
| 58. | Методика производства **овчин** выделанных **меховых** с однократным использованием отработанных растворов 1989г. |  |
| 59. | Технологическая инструкция по производству, сбору и консервированию **поджелудочных желез крупного рогатого скота** |  |