

**Выписка из**  
**СПЕЦИФИКАЦИИ БИРЖЕВЫХ ТОВАРОВ**  
**ОАО «Великолукский мясокомбинат»**  
**на товарных аукционах АО НТБ**

**Москва, 2026 год**

## 1. Общие положения

Настоящая Спецификация биржевых товаров на товарных аукционах АО НТБ (далее – Спецификация) определяет перечень и качественные характеристики Биржевых товаров, допущенных к биржевым торгам на товарных аукционах АО НТБ. Спецификация разработана в соответствии с Правилами организованных торгов на товарных аукционах АО НТБ.

Спецификация раскрывается на Сайте Биржи не позднее чем за 3 (три) рабочих дня до введения ее в действие.

Термины и определения, используемые в настоящей Спецификации, понимаются в соответствии с законодательством Российской Федерации и Правилами организованных торгов на товарных аукционах АО НТБ.

2. Биржевые товары

3.

№ п/п	Наименование Биржевого товара	Качественные характеристики								
1.	Тримминг свиной б/к замороженный 60/40, Великолукский	<p><b>Мясные блоки из жилованной свинины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 40%</b></p> <p><b>Фото продукта</b> раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <a href="#">Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</a>.</p> <p><b>Органолептические показатели:</b></p> <p>Внешний вид: кусочки различной величины и массы с массовой долей соединительной и жировой ткани <math>40 \pm 3</math> %. Грубая соединительная ткань, сухожилия, косточки, хрящи удаляют. Поверхность кусочков не заветренная.</p> <p>Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.</p> <p>В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук.</p> <p>Цвет мышечной ткани от розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, цвет жировой ткани от белого до белого с розоватым оттенком.</p> <p>Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта.</p> <table border="1" data-bbox="603 1153 1433 2022"> <thead> <tr> <th data-bbox="603 1153 879 1220">Обвалка</th> <th data-bbox="879 1153 1433 1220">Физико-химические показатели</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="603 1220 879 1422">                     Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.                 </td> <td data-bbox="879 1220 1433 1422">                     Температура в толще продукта:                      Для охлажденного продукта:                      От минус 1,5° С до плюс 6°С.                      Для замороженного продукта:                      Не выше минус 8°С.                 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1422 879 1758"> <b>Схема разделки</b>                      Получают из обрезков при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов, при обвалке грудино-реберного отруба с пашиной.                 </td> <td data-bbox="879 1422 1433 1758">                     По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 54704 (п. 5.2.2).  <b>Микробиологические показатели, показатели безопасности</b> в соответствии с ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011.                 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1758 879 2022"></td> <td data-bbox="879 1758 1433 2022"> <b>Упаковка и хранение</b>                      Температура хранения и сроки годности:  <b>Для охлажденного продукта:</b>                      От 0° С до плюс 4°С – 10 суток.  <b>Для замороженного продукта:</b> </td> </tr> </tbody> </table>	Обвалка	Физико-химические показатели	Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.	Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 6°С. Для замороженного продукта: Не выше минус 8°С.	<b>Схема разделки</b> Получают из обрезков при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов, при обвалке грудино-реберного отруба с пашиной.	По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 54704 (п. 5.2.2). <b>Микробиологические показатели, показатели безопасности</b> в соответствии с ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011.		<b>Упаковка и хранение</b> Температура хранения и сроки годности: <b>Для охлажденного продукта:</b> От 0° С до плюс 4°С – 10 суток. <b>Для замороженного продукта:</b>
Обвалка	Физико-химические показатели									
Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.	Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 6°С. Для замороженного продукта: Не выше минус 8°С.									
<b>Схема разделки</b> Получают из обрезков при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов, при обвалке грудино-реберного отруба с пашиной.	По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 54704 (п. 5.2.2). <b>Микробиологические показатели, показатели безопасности</b> в соответствии с ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011.									
	<b>Упаковка и хранение</b> Температура хранения и сроки годности: <b>Для охлажденного продукта:</b> От 0° С до плюс 4°С – 10 суток. <b>Для замороженного продукта:</b>									

			<p>Не выше минус 18°C– 180 суток.  Не выше минус 20°C– 360 суток.</p> <p style="text-align: center;"><b>Виды упаковки</b></p> <p>Заморозка: Плиточные  скороморозильные аппараты</p> <p>Размер блока: 540*350*120 ( ±30 мм)</p> <p>Гигиеническая упаковка:  Упаковка замороженных блоков в  полиэтиленовую пленку.</p> <p style="text-align: center;"><b>Транспортная упаковка</b></p> <p>Паллетирование с использованием  стретч-пленки полиэтиленовой.</p> <p><b>Маркировка:</b> Согласно требованиям ТР  ТС 022/2011 п.4.4.1-12, ТР ТС 034/2013  п.11.106-116.</p>
		<p><b>Правила приемки</b></p>	<p>1. Органолептические показатели.</p> <p>2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложения 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p> <p>3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложения 1, ТР ТС 034/2013 п.1 приложения 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p> <p>Журнал приемосдаточных испытаний.  Протокол испытаний.  Протокол испытаний.</p>
		<p><b>Транспортировка</b></p>	<p>Транспортируются в рефрижераторах и изотермических</p> <p>Акт о дезинфекции автотранспортного</p>

			<p>транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающим и устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки.</p> <p>Сопроводительные документы.</p>	<p>о средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний.</p> <p>График регистрации температурного режима перевозки.</p> <p>Удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ЭВСД в соответствии с пунктом назначения.</p>
2.	Жир-сырец свиной замороженный, Великолукский	<p align="center"><b>Жир-сырец свиной</b></p> <p><b>Фото продукта</b> раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <a href="#">Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</a>.</p> <p><b>Органолептические показатели:</b></p> <p>Внешний вид: Продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов</p> <p>Консистенция: В замороженном состоянии твердая, при постукивании издающая глухой звук.</p> <p>Жир-сырец белого цвета или с розовым оттенком.</p> <p>Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта.</p> <p>Испорченный жир-сырец темно-серого, зеленого или коричневого цвета, запах и вкус – прогорклый, салистый, гнилостный</p> <p><b>Физико-химические показатели:</b></p> <p>Температура в толще продукта:</p> <p>Для замороженного продукта: Не выше минус 8°С.</p> <p>В жире-сырце кислотное число не должно превышать 3,5, перекисное число до 0,06. Качественные реакции на перекиси, альдегиды и свободные жирные кислоты – отрицательные.</p> <p><b>Упаковка и хранение:</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:</p> <p>Для замороженного продукта, упакованного в полиэтиленовую плёнку;</p> <p>Не выше минус 20°С – 180 суток.</p> <p>Не выше минус 18°С – 180 суток.</p> <p>Не выше минус 18°С – 180 суток. Упаковано под вакуумом.</p>		

**Виды упаковки:**

Гигиеническая упаковка:

Упаковка в полиэтиленовую пленку.

Упаковка под вакуумом:

Вакуумный упаковщик: Sealpac RE 25 (нижняя пленка 150-200 мкм, верхняя 50мкм).

**Транспортная упаковка:**

Паллетирование блоками или укладка в гофрокороба и паллетирование.

**Маркировка:**

Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 п.11.106-116.

<b>Правила приемки</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Органолептические показатели.</li> <li>2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложения 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</li> <li>3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложения 1, ТР ТС 034/2013 п.1 приложения 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</li> </ol>	<p>Журнал приемосдаточных испытаний.</p> <p>Протокол испытаний.</p> <p>Протокол испытаний.</p>
<b>Транспортировка</b>	Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с	Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале

			<p>правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающим и устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки.</p> <p>Сопроводительные документы.</p>	<p>приемосдаточных испытаний.</p> <p>График регистрации температурного режима перевозки.</p> <p>Удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.</p>
3.	Грудинка свиная б/к замороженная т/уп, Великолукский	<p style="text-align: center;"><b>Грудинка свиная без кости (ИВР)</b></p> <p><b>Фото продукта</b> раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <a href="#">Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</a>.</p> <p><b>Органолептические показатели:</b></p> <p>Внешний вид: Грудореберная часть с индивидуально вынутым ребром (включая грудную поверхностную, грудную глубокую и другие мышцы), оставшиеся после отделения корейки, без межсосковой и паховой частей. В шкуре или без нее.</p> <p>Не допустимы гематомы, наличие сосков, внутренний жир. Допускается наличие хрящей. Поверхность шкуры должна быть без остатков щетины и темных волосяных луковиц, без порезов, допускается наличие клейм.</p> <p>Грудинка должна быть без загрязнений и включений посторонних предметов (пленки, бумаги ит.д.), поверхность ровная, не заветренная.</p> <p>Форма: Продукт прямоугольной формы.</p> <p>Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.</p> <p>В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук.</p> <p>Цвет розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком. Шкурка от светло-желтого до желто-коричневого цвета.</p> <p>Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта.</p>		

		<p style="text-align: center;"><b>Обвалка</b></p> <p>Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.</p> <p style="text-align: center;"><b>Схема разделки</b></p> <p>Передняя - между четвертым и пятым ребром, задняя по каудальному краю последнего ребра вниз к межсосковой части, верхняя – проходит на расстоянии 5-10 см от позвоночного столба параллельно ему; нижняя – по линии отделения межсосковой части. Состоит из межреберных наружных и внутренних мышц, широчайшей мышцы спины, из наружной, внутренней, прямой брюшных мышц.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Физико-химические показатели</b></p> <p>Температура в толще продукта:</p> <p>Для замороженного продукта - не выше минус 8°С.</p> <p>По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 32951 (п. 5.2.2).</p> <p style="text-align: center;"><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:</p> <p><b>Для замороженного продукта, упакованного в термоусадочную плёнку:</b></p> <p>Не выше минус 18°С– 180 суток.</p> <p>Не выше минус 20°С– 360 суток.</p> <p style="text-align: center;"><b>Виды упаковки</b></p> <p>Гигиеническая упаковка:</p> <p>Упаковочная машина ULMA PV 550 SPHIX (толщина пленки от 18 до 30 мкм).</p> <p>Упаковка под вакуумом:</p> <p>Вакуумный упаковщик: Henkelmann Polar 2-85 (толщина вакуумных пакетов:65, 72,90,105,120 мкм).</p> <p>Вакуумный упаковщик: Sealpac RE 25 (нижняя пленка 150-200 мкм, верхняя 50мкм).</p> <p style="text-align: center;"><b>Транспортная упаковка</b></p> <p>Гофрокороб.</p> <p style="text-align: center;"><b>Маркировка</b></p> <p>Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 п.11.106-116.</p>
		<p style="text-align: center;"><b>Правила приемки</b></p>	<p>1. Органолептические показатели.</p> <p>Журнал приемосдаточных испытаний.</p>

			<p>2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложения 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p> <p>3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложения 1, ТР ТС 034/2013 п.1 приложения 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p>	<p>Протокол испытаний.</p> <p>Протокол испытаний.</p>
		<b>Транспортировка</b>	<p>Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающим и устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки.</p> <p>Сопроводительные документы.</p>	<p>Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки.</p> <p>Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с</p>

				пунктом назначения.		
4.	Грудинка свиная б/к охлажденная т/уп, Великолукский	<p style="text-align: center;"><b>Грудинка свиная без кости (ИВР)</b></p> <p><b>Фото продукта</b> раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <a href="#">Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</a>.</p> <p><b>Органолептические показатели:</b></p> <p>Внешний вид: Грудореберная часть с индивидуально вынутым ребром (включая грудную поверхностную, грудную глубокую и другие мышцы), оставшиеся после отделения корейки, без межсосковой и паховой частей. В шкуре или без нее.</p> <p>Не допустимы гематомы, наличие сосков, внутренний жир. Допускается наличие хрящей. Поверхность шкуры должна быть без остатков щетины и темных волосяных луковиц, без порезов, допускается наличие клейм.</p> <p>Грудинка должна быть без загрязнений и включений посторонних предметов (пленки, бумаги ит.д.), поверхность ровная, не заветренная.</p> <p>Форма: Продукт прямоугольной формы.</p> <p>Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.</p> <p>В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук.</p> <p>Цвет розовато-красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком. Шкурка от светло-желтого до желто-коричневого цвета.</p> <p>Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта.</p> <table border="1" data-bbox="603 1402 1437 2040"> <tr> <td data-bbox="603 1402 1026 2040"> <p style="text-align: center;"><b>Обвалка</b></p> <p>Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.</p> <p style="text-align: center;"><b>Схема разделки</b></p> <p>Передняя - между четвертым и пятым ребром, задняя по каудальному краю последнего ребра вниз к межсосковой части, верхняя – проходит на расстоянии 5-10 см от позвоночного столба параллельно ему; нижняя – по линии отделения межсосковой части. Состоит из межреберных наружных и</p> </td> <td data-bbox="1026 1402 1437 2040"> <p style="text-align: center;"><b>Физико-химические показатели</b></p> <p>Температура в толще продукта:</p> <p>Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 6°С.</p> <p>По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 32951 (п. 5.2.2).</p> <p style="text-align: center;"><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:</p> </td> </tr> </table>			<p style="text-align: center;"><b>Обвалка</b></p> <p>Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.</p> <p style="text-align: center;"><b>Схема разделки</b></p> <p>Передняя - между четвертым и пятым ребром, задняя по каудальному краю последнего ребра вниз к межсосковой части, верхняя – проходит на расстоянии 5-10 см от позвоночного столба параллельно ему; нижняя – по линии отделения межсосковой части. Состоит из межреберных наружных и</p>	<p style="text-align: center;"><b>Физико-химические показатели</b></p> <p>Температура в толще продукта:</p> <p>Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 6°С.</p> <p>По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 32951 (п. 5.2.2).</p> <p style="text-align: center;"><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:</p>
<p style="text-align: center;"><b>Обвалка</b></p> <p>Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.</p> <p style="text-align: center;"><b>Схема разделки</b></p> <p>Передняя - между четвертым и пятым ребром, задняя по каудальному краю последнего ребра вниз к межсосковой части, верхняя – проходит на расстоянии 5-10 см от позвоночного столба параллельно ему; нижняя – по линии отделения межсосковой части. Состоит из межреберных наружных и</p>	<p style="text-align: center;"><b>Физико-химические показатели</b></p> <p>Температура в толще продукта:</p> <p>Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 6°С.</p> <p>По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 32951 (п. 5.2.2).</p> <p style="text-align: center;"><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:</p>					

		<p>внутренних мышц, широчайшей мышцы спины, из наружной, внутренней, прямой брюшных мышц.</p>	<p><b>Для охлажденного продукта:</b></p> <p>От 0°С до плюс 4°С – 12 суток. Упаковано под вакуумом.</p> <p>От плюс 2°С до плюс 4°С – 9 суток. Упаковано под вакуумом.</p> <p>От 0°С до плюс 4°С–10 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку.</p> <p>От 0°С до плюс 4°С–14 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку.</p> <p><b>Виды упаковки</b></p> <p>Гигиеническая упаковка:</p> <p>Упаковочная машина ULMA PV 550 SPHIX (толщина пленки от 18 до 30 мкм).</p> <p>Упаковка под вакуумом:</p> <p>Вакуумный упаковщик: Henkelmann Polar 2-85 (толщина вакуумных пакетов:65, 72,90,105,120 мкм).</p> <p>Вакуумный упаковщик: Sealpac RE 25 (нижняя пленка 150-200 мкм, верхняя 50мкм).</p> <p><b>Транспортная упаковка</b></p> <p>Гофрокороб.</p> <p><b>Маркировка</b></p> <p>Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 п.11.106-116.</p>
		<p><b>Правила приемки</b></p>	<p>1. Органолептические показатели.</p> <p>2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложения 3. Периодичность контроля согласно программе</p> <p>Журнал приемосдаточных испытаний. Протокол испытаний.</p>

			<p>производственног о контроля.</p> <p>3. Микробиологичес кие исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложения 1, ТР ТС 034/2013 п.1 приложения 1. Периодичность контроля согласно программе производственног о контроля.</p>	<p>Протокол испытаний.</p>
		<b>Транспортировка</b>	<p>Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающим и устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки.</p> <p>Сопроводительные документы.</p>	<p>Акт о дезинфекции автотранспортног о средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки.</p> <p>Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товаро- транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.</p>
5.	Свинина 1 категории в полутушах охлажденная, Великолукский	<p align="center"><b>Свинина в полутушах 1 категории</b></p> <p><b>Фото продукта</b> раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <a href="#">Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</a>.</p> <p><b>Характеристики (морфологические признаки):</b> 1-я категория: Свиньи-молодняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Живая масса от 70 до 100 кг. Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м</p>		

		<p>грудным позвонками, не считая толщины шкуры не более 2 см. Мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях. Шпик плотный, белого цвета или с розоватым оттенком. Допускается на полутуше не более трех контрольных разрезов диаметром до 3,5 см.</p>		
		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="598 362 879 2002"> <p>Туши свиней разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. На полутушах нанесены ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (в соответствии с категорией) клейма;</p> <p>Полутуши выработывают в шкуре без внутренних органов и внутреннего жира без головы, без ног (по согласованию с ногами) и хвоста.</p> <p>На свиных тушах и полутушах не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой тканей, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.</p> </td> <td data-bbox="879 362 1442 2002"> <p><b>Физико-химические показатели</b></p> <p>Температура в толще продукта:</p> <p>Для охлажденного продукта:</p> <p>От минус 1,5° С до плюс 4°С.</p> <p>Для замороженного продукта - не выше минус 18°С.</p> <p><b>По микробиологическим показателям</b> продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 31476 (п. 5.2.12), ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011.</p> <p><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:</p> <p>Для охлажденного продукта:</p> <p>От минус 1° С до плюс 4°С – 12 суток.</p> <p>Для замороженного продукта:</p> <p>Не выше минус 18°С– 360 суток.</p> <p>Свиные полутуши в охлажденном виде – перемещают на подвесе.</p> <p>При замораживании - все используемые для упаковки материалы должны быть разрешены к применению в порядке, установленном государством, принявшем стандарт, и обеспечивать сохранность и товарный вид мяса при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены к применению для контакта с продукцией.</p> <p><b>Маркировка:</b> Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 п.4.4.1-12, ТР ТС 034/2013 п.11.106-116.</p> </td> </tr> </table>	<p>Туши свиней разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. На полутушах нанесены ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (в соответствии с категорией) клейма;</p> <p>Полутуши выработывают в шкуре без внутренних органов и внутреннего жира без головы, без ног (по согласованию с ногами) и хвоста.</p> <p>На свиных тушах и полутушах не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой тканей, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.</p>	<p><b>Физико-химические показатели</b></p> <p>Температура в толще продукта:</p> <p>Для охлажденного продукта:</p> <p>От минус 1,5° С до плюс 4°С.</p> <p>Для замороженного продукта - не выше минус 18°С.</p> <p><b>По микробиологическим показателям</b> продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 31476 (п. 5.2.12), ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011.</p> <p><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:</p> <p>Для охлажденного продукта:</p> <p>От минус 1° С до плюс 4°С – 12 суток.</p> <p>Для замороженного продукта:</p> <p>Не выше минус 18°С– 360 суток.</p> <p>Свиные полутуши в охлажденном виде – перемещают на подвесе.</p> <p>При замораживании - все используемые для упаковки материалы должны быть разрешены к применению в порядке, установленном государством, принявшем стандарт, и обеспечивать сохранность и товарный вид мяса при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены к применению для контакта с продукцией.</p> <p><b>Маркировка:</b> Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 п.4.4.1-12, ТР ТС 034/2013 п.11.106-116.</p>
<p>Туши свиней разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. На полутушах нанесены ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (в соответствии с категорией) клейма;</p> <p>Полутуши выработывают в шкуре без внутренних органов и внутреннего жира без головы, без ног (по согласованию с ногами) и хвоста.</p> <p>На свиных тушах и полутушах не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой тканей, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.</p>	<p><b>Физико-химические показатели</b></p> <p>Температура в толще продукта:</p> <p>Для охлажденного продукта:</p> <p>От минус 1,5° С до плюс 4°С.</p> <p>Для замороженного продукта - не выше минус 18°С.</p> <p><b>По микробиологическим показателям</b> продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 31476 (п. 5.2.12), ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011.</p> <p><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:</p> <p>Для охлажденного продукта:</p> <p>От минус 1° С до плюс 4°С – 12 суток.</p> <p>Для замороженного продукта:</p> <p>Не выше минус 18°С– 360 суток.</p> <p>Свиные полутуши в охлажденном виде – перемещают на подвесе.</p> <p>При замораживании - все используемые для упаковки материалы должны быть разрешены к применению в порядке, установленном государством, принявшем стандарт, и обеспечивать сохранность и товарный вид мяса при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены к применению для контакта с продукцией.</p> <p><b>Маркировка:</b> Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 п.4.4.1-12, ТР ТС 034/2013 п.11.106-116.</p>			

		<p align="center"><b>Правила приемки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Органолептические показатели.</li> <li>2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1приложение 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</li> <li>3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложения 1, ТР ТС 034/2013 п.1 приложения 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</li> </ol>	
		<p><b>Транспортировка</b></p>	<p>Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки.</p> <p>Сопроводительные документы.</p> <p>Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки.</p> <p>Товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.</p>
<p>6.</p>	<p>Свинина 2 категории в полутушах охлажденная, Великолукский</p>	<p align="center"><b>Свинина в полутушах 2 категории</b></p> <p><b>Фото продукта</b> раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <a href="#">Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</a>.</p> <p><b>Характеристики (морфологические признаки):</b></p> <p>2-я категория: Свиньи-молодняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Живая масса от 70 до 150 кг. Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудным позвонками, не считая толщины шкуры не более 3 см. Мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях. Шпик плотный, белого цвета или с розоватым оттенком. Допускается на полутуше не более трех контрольных разрезов диаметром до 3,5 см.</p>	
		<p>Туши свиней разделены на полутуши по</p>	<p align="center"><b>Физико-химические показатели</b></p> <p>Температура в толще продукта:</p>

		<p>позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. На полутушах нанесены ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (в соответствии с категорией) клейма;</p> <p>Полутуши выработывают в шкуре без внутренних органов и внутреннего жира без головы, без ног (по согласованию с ногами) и хвоста.</p> <p>На свиных тушах и полутушах не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой тканей, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.</p>	<p>Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 4°С.</p> <p>Для замороженного продукта - не выше минус 18°С.</p> <p><b>По микробиологическим показателям</b> продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 31476 (п. 5.2.12), ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011.</p> <p style="text-align: center;"><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:</p> <p>Для охлажденного продукта: От минус 1° С до плюс 4°С – 12 суток.</p> <p>Для замороженного продукта: Не выше минус 18°С– 360 суток.</p> <p>Свиные полутуши в охлажденном виде – перемещают на подвесе.</p> <p>При замораживании - все используемые для упаковки материалы должны быть разрешены к применению в порядке, установленном государством, принявшем стандарт, и обеспечивать сохранность и товарный вид мяса при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены к применению для контакта с продукцией.</p> <p><b>Маркировка:</b> Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 п.4.4.1-12, ТР ТС 034/2013 п.11.106-116.</p>
<p><b>Правила приемки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Органолептические показатели.</li> <li>2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложения 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</li> <li>3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложения 1, ТР ТС 034/2013 п.1</li> </ol>			

		<p>приложения 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p>			
		<p><b>Транспортировка</b></p>	<p>Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки.</p> <p>Сопроводительные документы.</p> <p>Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки.</p> <p>Товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.</p>		
<p>7.</p>	<p>Свинина 3 категории в полутушах охлажденная, Великолукский</p>	<p align="center"><b>Свинина в полутушах 3 категории</b></p> <p><b>Фото продукта</b> раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <a href="#">Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</a>.</p> <p><b>Характеристики (морфологические признаки):</b></p> <p>3-я категория: Свиньи-молодняк (свинки и боровки). Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань. Живая масса до 150 кг. Толщина шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м грудным позвонками, не считая толщины шкуры более 3 см.</p> <table border="1" data-bbox="608 1435 1439 2056"> <tr> <td data-bbox="608 1435 879 2056"> <p>Туши свиней разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. На полутушах нанесены ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (в</p> </td> <td data-bbox="879 1435 1439 2056"> <p align="center"><b>Физико-химические показатели</b></p> <p>Температура в толще продукта:</p> <p>Для охлажденного продукта:</p> <p>От минус 1,5° С до плюс 4°С.</p> <p>Для замороженного продукта - не выше минус 18°С.</p> <p><b>По микробиологическим показателям</b> продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 31476 (п. 5.2.12), ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011.</p> <p align="center"><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:</p> <p>Для охлажденного продукта:</p> </td> </tr> </table>		<p>Туши свиней разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. На полутушах нанесены ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (в</p>	<p align="center"><b>Физико-химические показатели</b></p> <p>Температура в толще продукта:</p> <p>Для охлажденного продукта:</p> <p>От минус 1,5° С до плюс 4°С.</p> <p>Для замороженного продукта - не выше минус 18°С.</p> <p><b>По микробиологическим показателям</b> продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 31476 (п. 5.2.12), ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011.</p> <p align="center"><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:</p> <p>Для охлажденного продукта:</p>
<p>Туши свиней разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности спинного мозга, дробления позвонков и припуска тел целых остистых отростков на одной из полутуш. На полутушах нанесены ветеринарные (овальной формы) и товароведческие (в</p>	<p align="center"><b>Физико-химические показатели</b></p> <p>Температура в толще продукта:</p> <p>Для охлажденного продукта:</p> <p>От минус 1,5° С до плюс 4°С.</p> <p>Для замороженного продукта - не выше минус 18°С.</p> <p><b>По микробиологическим показателям</b> продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 31476 (п. 5.2.12), ТР ТС 034/2013, ТР ТС 021/2011.</p> <p align="center"><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:</p> <p>Для охлажденного продукта:</p>				

		<p>соответствии с категорией) клейма;</p> <p>Полутуши выработывают в шкуре без внутренних органов и внутреннего жира без головы, без ног (по согласованию с ногами) и хвоста.</p> <p>На свиных тушах и полутушах не допускается наличие остатков щетины, внутренних органов, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой тканей, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.</p>	<p>От минус 1° С до плюс 4°С – 12 суток.</p> <p>Для замороженного продукта:</p> <p>Не выше минус 18°С– 360 суток.</p> <p>Свиные полутуши в охлажденном виде – перемещают на подвесе.</p> <p>При замораживании - все используемые для упаковки материалы должны быть разрешены к применению в порядке, установленном государством, принявшем стандарт, и обеспечивать сохранность и товарный вид мяса при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены к применению для контакта с продукцией.</p> <p><b>Маркировка:</b> Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 п.4.4.1-12, ТР ТС 034/2013 п.11.106-116.</p>
<p><b>Правила приемки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Органолептические показатели.</li> <li>2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложения 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</li> <li>3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложения 1, ТР ТС 034/2013 п.1 приложения 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</li> </ol>			
		<p><b>Транспортировка</b></p> <p>Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимов во время перевозки.</p> <p>Сопроводительные документы.</p>	<p>Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний.</p> <p>График регистрации температурного режима перевозки.</p> <p>Товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с</p>

				пунктом назначения.
1.	Карбонад свиной б/к охл. в/у, Великолукский	<b>Карбонад свиной</b>		
		<p><b>Фото продукта</b> раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <a href="#">Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</a>.</p>		
		<b>Обвалка</b>	<b>Органолептические показатели:</b>	
		<p>Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.</p>	<p>Внешний вид: длинная, остистая, полуостистая и другие мышцы – выделенные с 5-го ребра до 1-го крестцового позвонка. С внешней стороны карбонад покрыт слоем шпика. Поверхность без потемнения и признаков заветривания.</p>	
		<b>Схема разделки</b>		
		<p>Передняя - между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра до вентральной части грудины; задняя - между шестым и седьмым поясничными позвонками; нижняя - проходит на расстоянии 5-10 см от позвоночного столба параллельно ему.</p>	<p>Форма: продукт удлиненно - прямоугольной формы.</p> <p>Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук.</p> <p>Цвет от розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком.</p> <p>Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта.</p>	
			<b>Физико-химические показатели</b>	
			<p>Температура в толще продукта:</p> <p><i>Для охлажденного продукта:</i></p> <p>от минус 1,5°С до плюс 6°С.</p> <p><i>Для замороженного продукта:</i></p> <p>не выше минус 8°С.</p> <p>По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам:</p>	

			<p>белок - не менее 15,0 г, жир - не более 14,0 г.</p> <p><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:</p> <p><i>Для охлажденного продукта:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- от 0°С до плюс 4°С – 10 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку</li> <li>- от 0°С до плюс 4°С – 17 суток. Упаковано под вакуумом.</li> <li>- от плюс 2° С до плюс 4°С – 17 суток. Упаковано под вакуумом.</li> </ul> <p><i>Для замороженного продукта:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не выше минус 18°С– 180 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку.</li> <li>- не выше минус 20°С– 360 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку или упаковано под вакуумом.</li> </ul> <p><b>Виды упаковки</b></p> <p>Гигиеническая упаковка:</p> <p>Упаковочная машина ULMA PV 550 SPHIX (толщина пленки от 18 до 30 мкм).</p> <p>Упаковка под вакуумом:</p> <p>Вакуумный упаковщик: Henkelmann Polar 2-85 (толщина вакуумных пакетов:65, 72,90,105,120 мкм).</p> <p>Вакуумный упаковщик: Sealpac RE 25 (нижняя пленка 150-200 мкм, верхняя 50мкм).</p> <p><b>Транспортная упаковка</b></p> <p>Гофрокороб.</p> <p><b>Маркировка</b></p> <p>Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в ча-сти ее маркировки" п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" п.11.106-116.</p>
--	--	--	--

		<p><b>Правила приемки</b></p> <p>1. Органолептические показатели.</p> <p>2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложение</p> <p>3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p> <p>3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложение 1., ТР ТС 034/2013 п.1 приложение 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p>	<p>1. Журнал приемосдаточных испытаний.</p> <p>2. Протокол испытаний.</p> <p>3. Протокол испытаний.</p>
		<p><b>Транспортировка</b></p> <p>Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки.</p> <p>Сопроводительные документы.</p>	<p>Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний.</p> <p>График регистрации температурного режима перевозки.</p> <p>Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.</p>
2.	Окорок свиной б/к охл. в/у, Великолукский	<p><b>Окорок свиной</b></p> <p><b>Фото продукта</b> раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <a href="#">Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа.</a></p>	
		<p><b>Обвалка</b></p>	<p><b>Органолептические показатели:</b></p> <p>Внешний вид: среднегодичная, двуглавая, полуперепончатая,</p>

		<p>Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.</p> <p style="text-align: center;"><b>Схема разделки</b></p> <p>Передняя - между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом параллельно бедренной кости к коленному суставу; задняя - по месту отделения голяшки.</p>	<p>четырёхглавая и другие мышцы, полученные отделением от тазовой, крестцовой и бедренной костей, снятых одним пластом, без мышц и соединительной ткани, прилегающих к берцовой кости. Поверхность ровная, не заветренная.</p> <p>Форма: продукт округло-овальной формы.</p> <p>Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.</p> <p>В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук.</p> <p>Цвет от светло-розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком.</p> <p>Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта.</p> <p style="text-align: center;"><b>Физико-химические показатели:</b></p> <p>Температура в толще продукта:</p> <p><i>Для охлажденного продукта:</i> от минус 1,5°С до плюс 6°С.</p> <p><i>Для замороженного продукта:</i> не выше минус 8°С.</p> <p>По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам :белок – не менее 16,0г, жир- не более 18,0г</p> <p style="text-align: center;"><b>Упаковка и хранение:</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:</p> <p><i>Для охлажденного продукта:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- от 0°С до плюс 4°С – 17 суток. Упаковано под вакуумом.</li> <li>- от плюс 2° С до плюс 4°С – 17 суток. Упаковано под вакуумом.</li> <li>- от минус 1° С до плюс 4°С – 17 суток. Упаковано под вакуумом.</li> <li>- от 0°С до плюс 4°С – 10 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку.</li> </ul>
--	--	--	--

		<p><b>Для замороженного продукта:</b></p> <p>- не выше минус 20°С – 360 суток. Упаковано под вакуумом или упаковано в термоусадочную плёнку.</p> <p>- не выше минус 18°С– 180 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку.</p> <p><b>Виды упаковки</b></p> <p>Гигиеническая упаковка:</p> <p>Упаковочная машина ULMA PV 550 SPHIX (толщина пленки от 18 до 30 мкм).</p> <p>Упаковка под вакуумом:</p> <p>Вакуумный упаковщик: Sealpac RE 25 (нижняя пленка 150-200 мкм, верхняя 50мкм).</p> <p><b>Транспортная упаковка</b></p> <p>Гофрокороб.</p> <p><b>Маркировка</b></p> <p>Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" п.11.106-116.</p>	
		<p><b>Правила приемки</b></p>	<p>1. Органолептические показатели.</p> <p>2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложение 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p> <p>3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложение 1., ТР ТС 034/2013 п.1 приложение 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p> <p>Журнал приемосдаточных испытаний.</p> <p>Протокол испытаний.</p> <p>Протокол испытаний.</p>
		<p><b>Транспортировка</b></p>	<p>Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортя-</p> <p>Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале</p>

			щихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки.  Сопроводительные документы.	приемосдаточных испытаний.  График регистрации температурного режима перевозки.  Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.
3.	Лопатка свиная б/к охл. в/у, Великолукский	<b>Лопатка свиная</b>		
		<p><b>Фото продукта</b> раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <a href="#">Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</a>.</p>		
		<p style="text-align: center;"><b>Обвалка</b></p> <p>Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.</p> <p style="text-align: center;"><b>Схема разделки</b></p> <p>Отделяют от переднего отруба круговым подрезом, начинающимся на уровне середины плечевой кости, по линии, проходящей через грудные мышцы (поверхностную и глубокую), далее по естественным соединениям зубчатой вентральной мышцы с подлопаточной и широчайшей мышцей спины, по месту прикрепления зубчатой мышцы к дорсальной точке лопаточного хряща. Трапецевидную и плечеголовную мышцы отделяют по переднему краю лопатки.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Органолептические показатели</b></p> <p>Внешний вид: группа мышц, полученная путем отделения от лопаточной и плечевой костей одним пластом. Соединительная и подкожно-жировая ткань в естественном соотношении. Поверхность ровная не заветренная. Форма: продукт овально-продолговатой формы. Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук. Цвет от светло-розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком. Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта.</p> <p style="text-align: center;"><b>Физико-химические показатели</b></p> <p>Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта - от минус 1,5°С до плюс 6°С.</p>	

		<p>Для замороженного продукта - не выше минус 8°С.</p> <p>По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам :белок – не менее 13,0 г, жир- не более 29,</p> <p style="text-align: center;"><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:</p> <p><i>Для охлажденного продукта:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- от 0°С до плюс 4°С – 17 суток. Упаковано под вакуумом.</li> <li>- от плюс 2°С до плюс 4°С – 17 суток. Упаковано под вакуумом.</li> <li>- от минус 1°С до плюс 4°С – 17 суток. Упаковано под вакуумом.</li> <li>- от 0°С до плюс 4°С – 10 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку.</li> </ul> <p><i>Для замороженного продукта, упакованного под вакуумом:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не выше минус 18°С– 180 суток.</li> <li>- не выше минус 20°С– 360 суток.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Виды упаковки</b></p> <p>Упаковка под вакуумом: 0 г.</p> <p>Вакуумный упаковщик: Sealpac RE 25 (нижняя пленка 150-200 мкм, верхняя 50мкм).</p> <p>Гигиеническая упаковка:</p> <p>Упаковочная машина ULMA PV 550 SPHIX (толщина пленки от 18 до 30 мкм).</p> <p style="text-align: center;"><b>Транспортная упаковка</b></p> <p>Гофрокороб.</p> <p style="text-align: center;"><b>Маркировка</b></p> <p>Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" п.11.106-116.</p>
--	--	---

		<p><b>Правила приемки</b></p>	<p>1. Органолептические показатели.</p> <p>2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложение 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p> <p>3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложение 1., ТР ТС 034/2013 п.1 приложение 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p>	<p>Журнал приемосдаточных испытаний.</p> <p>Протокол испытаний.</p> <p>Протокол испытаний.</p>
		<p><b>Транспортировка</b></p>	<p>Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки.</p> <p>Сопроводительные документы.</p>	<p>Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний.</p> <p>График регистрации температурного режима перевозки.</p> <p>Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.</p>

4.	Шея свиная б/к охл. в/у, Великолукский	<p style="text-align: center;"><b>Шея свиная</b></p> <p><b>Фото продукта</b> раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <a href="#">Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</a>.</p> <table border="1" data-bbox="603 302 1436 2054"> <thead> <tr> <th data-bbox="603 302 1018 369" style="text-align: center;"><b>Обвалка</b></th> <th data-bbox="1018 302 1436 369" style="text-align: center;"><b>Органолептические показатели</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="603 369 1018 470"> <p>Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.</p> </td> <td data-bbox="1018 369 1436 470"> <p>Внешний вид: вентрально-зубчатая, надпозвоношная и другие мышцы, прилегающие к шейным позвонкам. Грубые сухожилия удалены, края выровнены.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 470 1018 526" style="text-align: center;"> <p><b>Схема разделки</b></p> </td> <td data-bbox="1018 470 1436 526"> <p>Форма: продукт имеет овально-продолговатую форму.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 526 1018 739"> <p>Передняя - по линии отделения головы; задняя - между четвертым и пятым грудными позвонками; нижняя - по вентральному краю шейных и грудных позвонков, подлопаточные ребра.</p> </td> <td data-bbox="1018 526 1436 739"> <p>Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Поверхность без потемнения и признаков заветривания.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 739 1018 862"></td> <td data-bbox="1018 739 1436 862"> <p>В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 862 1018 974"></td> <td data-bbox="1018 862 1436 974"> <p>Цвет: красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 974 1018 1086"></td> <td data-bbox="1018 974 1436 1086"> <p>Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1086 1018 1142" style="text-align: center;"> <p><b>Физико-химические показатели</b></p> </td> <td data-bbox="1018 1086 1436 1142"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1142 1018 1198"></td> <td data-bbox="1018 1142 1436 1198"> <p>Температура в толще продукта:</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1198 1018 1254"></td> <td data-bbox="1018 1198 1436 1254"> <p><i>Для охлажденного продукта:</i></p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1254 1018 1310"></td> <td data-bbox="1018 1254 1436 1310"> <p>от минус 1,5°С до плюс 6°С.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1310 1018 1366"></td> <td data-bbox="1018 1310 1436 1366"> <p><i>Для замороженного продукта:</i></p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1366 1018 1422"></td> <td data-bbox="1018 1366 1436 1422"> <p>не выше минус 8°С.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1422 1018 1478"></td> <td data-bbox="1018 1422 1436 1478"> <p>По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам :белок – не менее 14,0 г, жир- не более 32,0 г.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1478 1018 1534"></td> <td data-bbox="1018 1478 1436 1534"> <p>Упаковка и хранение:</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1534 1018 1590"></td> <td data-bbox="1018 1534 1436 1590"> <p>Температура хранения и сроки годности:</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1590 1018 1646"></td> <td data-bbox="1018 1590 1436 1646"> <p><i>Для охлажденного продукта:</i></p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1646 1018 1702"></td> <td data-bbox="1018 1646 1436 1702"> <p>- от 0°С до плюс 4°С – 10 суток. Упаковано в термоусадочной плёнке.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1702 1018 1758"></td> <td data-bbox="1018 1702 1436 1758"> <p>- от 0°С до плюс 4°С – 17 суток. Упаковано под вакуумом.</p> </td> </tr> </tbody> </table>		<b>Обвалка</b>	<b>Органолептические показатели</b>	<p>Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.</p>	<p>Внешний вид: вентрально-зубчатая, надпозвоношная и другие мышцы, прилегающие к шейным позвонкам. Грубые сухожилия удалены, края выровнены.</p>	<p><b>Схема разделки</b></p>	<p>Форма: продукт имеет овально-продолговатую форму.</p>	<p>Передняя - по линии отделения головы; задняя - между четвертым и пятым грудными позвонками; нижняя - по вентральному краю шейных и грудных позвонков, подлопаточные ребра.</p>	<p>Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Поверхность без потемнения и признаков заветривания.</p>		<p>В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук.</p>		<p>Цвет: красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного.</p>		<p>Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта.</p>	<p><b>Физико-химические показатели</b></p>			<p>Температура в толще продукта:</p>		<p><i>Для охлажденного продукта:</i></p>		<p>от минус 1,5°С до плюс 6°С.</p>		<p><i>Для замороженного продукта:</i></p>		<p>не выше минус 8°С.</p>		<p>По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам :белок – не менее 14,0 г, жир- не более 32,0 г.</p>		<p>Упаковка и хранение:</p>		<p>Температура хранения и сроки годности:</p>		<p><i>Для охлажденного продукта:</i></p>		<p>- от 0°С до плюс 4°С – 10 суток. Упаковано в термоусадочной плёнке.</p>		<p>- от 0°С до плюс 4°С – 17 суток. Упаковано под вакуумом.</p>
<b>Обвалка</b>	<b>Органолептические показатели</b>																																								
<p>Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.</p>	<p>Внешний вид: вентрально-зубчатая, надпозвоношная и другие мышцы, прилегающие к шейным позвонкам. Грубые сухожилия удалены, края выровнены.</p>																																								
<p><b>Схема разделки</b></p>	<p>Форма: продукт имеет овально-продолговатую форму.</p>																																								
<p>Передняя - по линии отделения головы; задняя - между четвертым и пятым грудными позвонками; нижняя - по вентральному краю шейных и грудных позвонков, подлопаточные ребра.</p>	<p>Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Поверхность без потемнения и признаков заветривания.</p>																																								
	<p>В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук.</p>																																								
	<p>Цвет: красный с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного.</p>																																								
	<p>Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта.</p>																																								
<p><b>Физико-химические показатели</b></p>																																									
	<p>Температура в толще продукта:</p>																																								
	<p><i>Для охлажденного продукта:</i></p>																																								
	<p>от минус 1,5°С до плюс 6°С.</p>																																								
	<p><i>Для замороженного продукта:</i></p>																																								
	<p>не выше минус 8°С.</p>																																								
	<p>По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам :белок – не менее 14,0 г, жир- не более 32,0 г.</p>																																								
	<p>Упаковка и хранение:</p>																																								
	<p>Температура хранения и сроки годности:</p>																																								
	<p><i>Для охлажденного продукта:</i></p>																																								
	<p>- от 0°С до плюс 4°С – 10 суток. Упаковано в термоусадочной плёнке.</p>																																								
	<p>- от 0°С до плюс 4°С – 17 суток. Упаковано под вакуумом.</p>																																								

			<p>- от плюс 2° С до плюс 4°С – 17 суток. Упаковано под вакуумом.</p> <p><i>Для замороженного продукта,</i> упакованного под вакуумом:</p> <p>- не выше минус 18°С – 180 суток.</p> <p>- не выше минус 20°С – 360 суток.</p> <p style="text-align: center;"><b>Виды упаковки</b></p> <p>Гигиеническая упаковка:</p> <p>Упаковочная машина ULMA PV 550 SPHIX (толщина пленки от 18 до 30 мкм).</p> <p>Упаковка под вакуумом:</p> <p>Вакуумный упаковщик: Henkelmann Polar 2-85 (толщина вакуумных пакетов:65, 72,90,105,120 мкм).</p> <p>Вакуумный упаковщик: Sealpac RE 25 (нижняя пленка 150-200 мкм, верхняя 50мкм).</p> <p style="text-align: center;"><b>Транспортная упаковка</b></p> <p>Гофрокороб. Паллетирование с использованием стрейч-пленки полиэтиленовой.</p> <p style="text-align: center;"><b>Маркировка</b></p> <p>Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" п.11.106-116.</p>
		<p><b>Правила приемки</b></p>	<p>1.Органолептические показатели.</p> <p>2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1приложение 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p> <p>3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложение 1., ТР ТС 034/2013 п.1 приложение 1. Периодичность</p> <p>Журнал приемосдаточных испытаний.</p> <p>Протокол испытаний.</p> <p>Протокол испытаний.</p>

			контроля согласно программе производственного контроля.	
		<b>Транспортировка</b>	<p>Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки.</p> <p>Сопроводительные документы.</p>	<p>Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний.</p> <p>График регистрации температурного режима перевозки.</p> <p>Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.</p>
5.	Корейка свиная н/к охл. т/уп, Великолукский	<b>Корейка свиная на кости</b>		
		<p><b>Фото продукта</b> раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <a href="#">Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</a>.</p>		
		<p style="text-align: center;"><b>Обвалка</b></p> <p>Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°C до плюс 4°C.</p> <p style="text-align: center;"><b>Схема разделки</b></p> <p>Передняя - между четвертым и пятым грудными позвонками, следуя контуру четвертого ребра до вентральной части грудины; задняя - между шестым и седьмым поясничными позвонками; нижняя - проходит на расстоянии 5-10 см от позвоночного столба параллельно ему.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Органолептические показатели</b></p> <p>Внешний вид: длинная, остистая, полуостистая, повздошно-реберная и другие мышцы – выделенные с 5-го ребра до 1-го крестцового позвонка, оставленные ребра без грудных и поясничных позвонков с прилегающим к ним жиром. С внешней стороны карбонад покрыт слоем шпика. Поверхность ровная без потемнения и признаков заветривания.</p> <p>Форма: продукт удлинненно - прямоугольной формы.</p> <p>Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие;</p>	

		<p>образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.</p> <p>В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук.</p> <p>Цвет от розового до розовато-красного с различными оттенками, в зависимости от возраста и упитанности животного, жир от белого до белого с розоватым оттенком.</p> <p>Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта.</p> <p><b>Физико-химические показатели</b></p> <p>Температура в толще продукта:</p> <p><i>Для охлажденного продукта:</i> от минус 1,5°С до плюс 6°С.</p> <p><i>Для замороженного продукта:</i> не выше минус 8°С.</p> <p>По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам :белок – не менее 14,0 г, жир - не более 37,0 г.</p> <p><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:</p> <p><i>Для охлажденного продукта:</i> - от 0°С до плюс 4°С – 12 суток. Упаковано под вакуумом. - от 0°С до плюс 4°С – 10 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку. - от плюс 2°С до плюс 4°С – 12 суток. Упаковано под вакуумом.</p> <p><i>Для замороженного продукта:</i> не выше минус 20°С– 360 суток. Упаковано под вакуумом.</p> <p><b>Виды упаковки</b></p> <p>Упаковка под вакуумом:</p> <p>Обязательное вложение материала от проколов.</p> <p>Вакуумный упаковщик: Henkelmann Polar 2-85 (толщина вакуумных пакетов: 90,105,120 мкм).</p>
--	--	---

			<p>Вакуумный упаковщик: Sealpac RE 25 (нижняя пленка 150-200 мкм, верхняя 50мкм).</p> <p>Гигиеническая упаковка:</p> <p>Упаковочная машина ULMA PV 550 SPHIX (толщина пленки от 18 до 30 мкм).</p> <p><b>Транспортная упаковка</b></p> <p>Гофрокороб.</p> <p><b>Маркировка</b></p> <p>Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" п.11.106-116.</p>
		<p><b>Правила приемки</b></p>	<p>1. Органолептические показатели.</p> <p>2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложение</p> <p>3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p> <p>3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложение 1., ТР ТС 034/2013 п.1 приложение 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p> <p>Журнал приемосдаточных испытаний.</p> <p>Протокол испытаний.</p> <p>Протокол испытаний.</p>
		<p><b>Транспортировка</b></p>	<p>Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки.</p> <p>Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний.</p> <p>График регистрации температурного режима перевозки.</p> <p>Декларация о соответствии,</p>

			Сопроводительные документы.	удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.
6.	Шпик свиной боковой зам., Великолукский	<b>Шпик свиной боковой</b>		
		<p><b>Фото продукта</b> раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <a href="#">Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</a>.</p>		
		<p style="text-align: center;"><b>Обвалка</b></p> <p>Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°C до плюс 4°C.</p> <p style="text-align: center;"><b>Схема разделки</b></p> <p>Пласты жировой ткани, снятые с двух третей нижней части свиной полутуши.</p>	<p><b>Органолептические показатели</b></p> <p>Внешний вид: пласты жировой ткани различной формы и размера. Поверхность гладкая, блестящая, эластичная.</p> <p>Консистенция: в замороженном состоянии пласты твердые, при постукивании издающие глухой звук.</p> <p>Шпик белого цвета или с розовым оттенком, без пожелтения и потемнения, допускается незначительное наличие прирезей мышечной ткани (от розового до темно-розового цвета), в зависимости от возраста и упитанности животного.</p> <p>Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта.</p> <p><b>Физико-химические показатели</b></p> <p>Температура в толще продукта: <i>Для замороженного продукта:</i> не выше минус 8°C.</p> <p>По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам: белок – не менее 2,0 г, жир - не более 90,0 г.</p> <p style="text-align: center;"><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности: <i>Для замороженного продукта:</i> - не выше минус 18°C – 180 суток;</p>	

		<p>- не выше минус 20°С – 360 суток.</p> <p><b>Виды упаковки</b></p> <p>Заморозка : Плиточные скороморозильные аппараты</p> <p>Размер блока: 540*350*120 ( ±30 мм)</p> <p>Гигиеническая упаковка:</p> <p>Упаковка замороженных блоков в полиэтиленовую пленку.</p> <p><b>Транспортная упаковка</b></p> <p>Паллетирование с использованием стретч-пленки полиэтиленовой.</p> <p><b>Маркировка</b></p> <p>Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" п.11.106-116.</p>	
	<p><b>Правила приемки</b></p>	<p>1. Органолептические показатели.</p> <p>2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложение 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p> <p>3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложение 1., ТР ТС 034/2013 п.1 приложение 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p>	<p>Журнал приемосдаточных испытаний.</p> <p>Протокол испытаний.</p> <p>Протокол испытаний.</p>

		<p><b>Транспортировка</b></p>	<p>Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки.</p> <p>Сопроводительные документы.</p>	<p>Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний.</p> <p>График регистрации температурного режима перевозки.</p> <p>Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.</p>
7.	Шпик свиной хребтовой зам., Великолукский	<p><b>Шпик свиной хребтовой</b></p> <p><b>Фото продукта</b> раскрыто на сайте АО НТБ в разделе <a href="#">Заказчики аукционов - Национальная Товарная Биржа</a>.</p>		
		<p style="text-align: center;"><b>Обвалка</b></p> <p>Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.</p> <p style="text-align: center;"><b>Схема разделки</b></p> <p>Пласты шпика, снятые вдоль всей длины свиной полутуши от последнего шейного позвонка до первого хвостового позвонка на одну треть длины ребер.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Органолептические показатели</b></p> <p>Внешний вид: Пласты шпика удлиненно-прямоугольной формы. Консистенция: В замороженном состоянии пласты твердые, при постукивании издающие глухой звук.</p> <p>Шпик белого цвета или с розовым оттенком, без пожелтения и потемнения, допускается незначительное наличие прирезей мышечной ткани (от розового до темно-розового цвета), в зависимости от возраста и упитанности животного.</p> <p>Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта.</p> <p><b>Физико-химические показатели:</b></p> <p>Температура в толще продукта:</p> <p><i>Для замороженного продукта:</i> не выше минус 8°С.</p> <p>По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам :белок –</p>	

		<p>не менее 1,0 г, жир- не более 93,0 г.</p> <p><b>Температура плавления 38 - 42 °С.</b></p> <p><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:</p> <p><i>Для замороженного продукта:</i></p> <p>- не выше минус 18°С – 180 суток.</p> <p>- не выше минус 20°С – 360 суток.</p> <p><b>Виды упаковки</b></p> <p>Заморозка: Плиточные скороморозильные аппараты</p> <p>Размер блока: 540*350*120 (±30 мм)</p> <p>Гигиеническая упаковка:</p> <p>Упаковка замороженных блоков в полиэтиленовую пленку.</p> <p><b>Транспортная упаковка</b></p> <p>Паллетирование с использованием стретч-пленки полиэтиленовой.</p> <p><b>Маркировка</b></p> <p>Согласно требованиям ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" п.4.1-12, ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" п.11.106-116.</p>	
		<p><b>Правила приемки</b></p>	<p>1. Органолептические показатели.</p> <p>2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложение 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p> <p>3. Микробиологические исследования согласно требованиям ТР ТС 021/2011, п.1 приложение 1., ТР ТС 034/2013 п.1 приложение 1. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля.</p> <p>Журнал приемосдаточных испытаний.</p> <p>Протокол испытаний.</p> <p>Протокол испытаний.</p>

		<p><b>Транспортировка</b></p>	<p>Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающими устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки.</p> <p>Сопроводительные документы.</p>	<p>Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний.</p> <p>График регистрации температурного режима перевозки.</p> <p>Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.</p>
--	--	-------------------------------	--	--