

**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

500.	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>  <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 1043 1436 2065"> <thead> <tr> <th data-bbox="603 1043 879 1111"><b>Обвалка</b></th> <th data-bbox="879 1043 1436 1111"><b>Физико-химические показатели</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="603 1111 879 1312">Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°C до плюс 4°C.</td> <td data-bbox="879 1111 1436 1312">Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 6°C. Для замороженного продукта: Не выше минус 8°C.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="603 1312 879 1648"><b>Схема разделки</b> Получают из обрезков при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов, при обвалке грудино-реберного отруба с пашиной.</td> <td data-bbox="879 1312 1436 1648">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 1648 879 2065"></td> <td data-bbox="879 1648 1436 2065"> <p><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:  <b>Для охлажденного продукта:</b>  От 0° С до плюс 4°C – 10 суток.  <b>Для замороженного продукта:</b>  Не выше минус 18°C– 180 суток.  Не выше минус 20°C– 360 суток.</p> <p><b>Виды упаковки</b></p> </td> </tr> </tbody> </table>	<b>Обвалка</b>	<b>Физико-химические показатели</b>	Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°C до плюс 4°C.	Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 6°C. Для замороженного продукта: Не выше минус 8°C.	<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.		<p><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:  <b>Для охлажденного продукта:</b>  От 0° С до плюс 4°C – 10 суток.  <b>Для замороженного продукта:</b>  Не выше минус 18°C– 180 суток.  Не выше минус 20°C– 360 суток.</p> <p><b>Виды упаковки</b></p>
<b>Обвалка</b>	<b>Физико-химические показатели</b>									
Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°C до плюс 4°C.	Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 6°C. Для замороженного продукта: Не выше минус 8°C.									
<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.									
	<p><b>Упаковка и хранение</b></p> <p>Температура хранения и сроки годности:  <b>Для охлажденного продукта:</b>  От 0° С до плюс 4°C – 10 суток.  <b>Для замороженного продукта:</b>  Не выше минус 18°C– 180 суток.  Не выше минус 20°C– 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 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.</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</p> <p>Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний.</p>

			<p>перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных самозаписывающим и устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки.</p> <p>Сопроводительные документы.</p>	<p>График регистрации температурного режима перевозки.</p> <p>Удостоверение о качестве, товарно-транспортные документы, ЭВСД в соответствии с пунктом назначения.</p>
501.	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°C.</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°C – 180 суток.</p> <p>Не выше минус 18°C – 180 суток.</p> <p>Не выше минус 18°C – 180 суток. Упаковано под вакуумом.</p> <p><b>Виды упаковки:</b></p> <p>Гигиеническая упаковка:</p> <p>Упаковка в полиэтиленовую пленку.</p>		

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>	1. Органолептические показатели. 2. Показатели безопасности согласно требованиям ТР ТС 021/2011 п.1 приложения 3. Периодичность контроля согласно программе производственного контроля. 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.	Журнал приемосдаточных испытаний.  Протокол испытаний.  Протокол испытаний.
<b>Транспортировка</b>	Транспортируются в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, оборудованных	Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима

			<p>самозаписывающим и устройствами, для регистрации температурных режимом во время перевозки.</p> <p>Сопроводительные документы.</p>	<p>перевозки.</p> <p>Удостоверение о качестве, товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.</p>
502.	Грудинка свиная б/к замороженная т/уп, Великолукский	<p 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: Грудорёберная 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 align="center"><b>Обвалка</b></p> <p>Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.</p> <p align="center"><b>Схема разделки</b></p> <p>Передняя - между четвертым и</p>	<p 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>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>По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 32951 (п. 5.2.2).</p> <p><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><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>	<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</li> </ol> <p>Журнал приемосдаточных испытаний. Протокол испытаний.</p>

			<p>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>
		<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, товарно-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.</p>
503.	Грудинка свиная б/к охлажденная т/уп, Великолукский	<p><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</p>		

другие мышцы), оставшиеся после отделения корейки, без межсосковой и паховой частей. В шкуре или без нее.

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.

Грудинка должна быть без загрязнений и включений посторонних предметов (пленки, бумаги ит.д.), поверхность ровная, не заветренная.

Форма: Продукт прямоугольной формы.

Консистенция: на разрезе мышцы плотные, упругие; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.

В замороженном состоянии твердые, при постукивании издающие глухой звук.

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.

Вкус и запах соответствует данному виду продукта, без признаков порчи продукта.

<b>Обвалка</b>	<b>Физико-химические показатели</b>
Температура в толще сырья, при поступлении на обвалку от 0°С до плюс 4°С.	Температура в толще продукта:
<b>Схема разделки</b>	Для охлажденного продукта:
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.	От минус 1,5° С до плюс 6°С. По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам ГОСТ 32951 (п. 5.2.2).
	<b>Упаковка и хранение</b>
	Температура хранения и сроки годности:
	<b>Для охлажденного продукта:</b>
	От 0°С до плюс 4°С – 12 суток. Упаковано под вакуумом.
	От плюс 2°С до плюс 4°С – 9 суток. Упаковано под вакуумом.
	От 0°С до плюс 4°С – 10 суток. Упаковано в термоусадочную плёнку.
	От 0°С до плюс 4°С – 14 суток.

			<p>Упаковано в термоусадочную плёнку.</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 50 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 п.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</li> </ol> <p>Журнал приемосдаточных испытаний. Протокол испытаний.</p> <p>Протокол испытаний.</p>

			программе производственного контроля.	
		<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.</p> <p>График регистрации температурного режима перевозки.</p> <p>Декларация о соответствии, удостоверение о качестве, товарно-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.</p>
504.	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: Свины-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 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>		
		Туши свиней разделены на полутуши по позвоночному столбу без нарушения целостности	<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</p>	

		<p>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>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: 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.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</p>	<p>Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в</p>	

			<p>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>журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки.</p> <p>Товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.</p>
505.	Свинина 2 категории в полутушах охлажденная, Великолукский	<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: Свины-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>		
	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)	<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>и товароведческие (в соответствии с категориями) 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: 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</p>	<p>Акт о дезинфекции автотранспортного средства, запись в журнале приемосдаточных испытаний. График регистрации температурного режима перевозки.</p>

			режимом во время перевозки. Сопроводительные документы.	Товаро-транспортные документы, ветеринарное свидетельство в соответствии с пунктом назначения.		
506.	Свинина 3 категории в полутушах охлажденная, Великолукский	<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"> <tr> <td> <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,</p> </td> <td> <p align="center"><b>Физико-химические показатели</b></p> <p>Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 4°С. 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: Для охлажденного продукта: От минус 1° С до плюс 4°С – 12 суток. 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</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,</p>	<p align="center"><b>Физико-химические показатели</b></p> <p>Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 4°С. 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: Для охлажденного продукта: От минус 1° С до плюс 4°С – 12 суток. 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</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,</p>	<p align="center"><b>Физико-химические показатели</b></p> <p>Температура в толще продукта: Для охлажденного продукта: От минус 1,5° С до плюс 4°С. 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: Для охлажденного продукта: От минус 1° С до плюс 4°С – 12 суток. 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</p>					

		<p>бахромок мышечной и жировой тканей, загрязнений, кровоподтеков и побитостей.</p>	<p>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 пунктом назначения.</p>