

ПРОДУКТЫ ИЗ ОХЛАЖДЕННОЙ СВИНИНЫ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА



СХПК «УСОЛЬСКИЙ СВИНОКОМПЛЕКС» каталог мясной продукции



2020



О предприятии

Сельскохозяйственный производственный кооператив «Усольский свинокомплекс» по выращиванию и откорму 108 тысяч свиней в год был пущен в эксплуатацию в 1978 году. Сегодня это крупнейшее в Восточной Сибири и на Дальнем Востоке предприятие по производству, переработке и реализации мясопродуктов из свинины.

Производство колбасных изделий и полуфабрикатов на Усольском свинокомплексе осуществляется в оснащённых современными технологическими линиями цехах предприятия из свежей охлаждённой свинины собственного производства. В этом неоспоримое преимущество выпускаемой Усольским свинокомплексом продукции, получившей признание и высокую оценку покупателей.

Готовая продукция реализуется через собственную сеть магазинов в городах Иркутской области. Развитие фирменной торговли является приоритетом и основой для повышения качества обслуживания покупателей в Иркутской области. Фирменные магазины и машины выездной торговли повышают популярность торговой марки, предоставляя весь ассортимент свежей и качественной продукции без дополнительных торговых наценок.

Ежедневно на прилавки поступает свыше 70 тонн варёных и полукопчёных колбас, сарделек, сосисок, копчёностей, мясных деликатесов и полуфабрикатов. Ассортимент выпускаемой Усольским свинокомплексом продукции насчитывает 150 наименований, постоянно обновляется и расширяется.

Отгрузка продукции начинается утром с 4.00, что позволяет доставить свежую продукцию к открытию фирменных магазинов. Каждый день покупатели Иркутска, Ангарска, Усолья-Сибирского, Черемхово, Шелехова, других городов Приангарья и соседней Республики Бурятия получают свежую высококачественную продукцию производства СХПК «Усольский свинокомплекс».

Ежедневно покупки в магазинах Усольского свинокомплекса совершают свыше 20 тысяч покупателей. Продукция СХПК «Усольский свинокомплекс» - безусловный бренд Приангарья и Восточной Сибири.

Качество продукции – приоритет производителя!



«Мы работаем и радуемся тому, что производим востребованную продукцию и вносим весомый вклад в решение продовольственных вопросов региона»



Илья Алексеевич Сумароков,

генеральный директор СХПК «Усольский свинокомплекс», заслуженный работник сельского хозяйства Российской Федерации, почётный гражданин Иркутской области, депутат Законодательного собрания Иркутской области. Награждён орденами «Знак Почёта», «За заслуги перед Отечеством» IV степени, орденом Почёта, орденом Дружбы, золотой медалью «За вклад в развитие агропромышленного комплекса России», почётным знаком Ю. А. Ножикова «Признание». Лауреат премии имени А. Н. Косыгина, лауреат Ленинской премии ЦК КПРФ.



ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Б - 10г Ж - 24г

Колбаса варёная “ВАЛДАЙСКАЯ”

Мясной продукт категории А
в искусственной белковой оболочке, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-018-42463180-2017

СОСТАВ: свинина, говядина, вода питьевая, молоко коровье сухое цельное, соль поваренная пищевая, яичный порошок, специи, нитрит натрия

■ 10 суток
■ от 0°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 260ккал/1060кДж



Б - 10г Ж - 22г У - 2г

Колбаса варёная “ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ”

Мясной продукт, охлаждённый.

ТУ 9213-016-54780900-09

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, крахмал картофельный, специи, нитрит натрия

■ 40 суток
■ от 0°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 254ккал/1050кДж



ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Б - 9г Ж - 25г У - 4г

Колбаса варёная “ДВОРЯНСКАЯ”

Мясной продукт, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-039-54780900-2014

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, эмульсия свиной шкурки, говядина, крахмал картофельный, яичный порошок, сывороточный молочный белок, животный белок, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 40 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 280ккал/1150кДж



Б - 12г Ж - 20г

Колбаса варёная “ДОКТОРСКАЯ”

Мясной продукт категории А, охлаждённый.

ГОСТ Р 52196-2011

СОСТАВ: свинина, говядина, вода питьевая, молоко коровье сухое цельное, яичный порошок, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 45 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 230ккал/940кДж



— ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ —



Б - 12г Ж - 20г

Колбаса варёная “ДОКТОРСКАЯ” (в искусственной белковой оболочке)

Мясной продукт категории А, в искусственной белковой оболочке, охлаждённый.

ГОСТ Р 52196-2011

СОСТАВ: свинина, говядина, вода питьевая, молоко коровье сухое цельное, яичный порошок, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 5 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 230ккал/940кДж



Б - 5г Ж - 37г У - 3г

Колбаски “У КОСТРА”

Мясной продукт, в натуральной оболочке, варёный и запечённый, охлаждённый.

ТУ 9214-052-004197779-13

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, соль поваренная пищевая, пряности и экстракты пряностей (лук репчатый, чеснок, перец белый, майоран, мускат), виноградный сахар (декстроза), мальтодекстрин, загуститель (каррагинан), регулятор кислотности (трифосфат), антиокислитель (аскорбат натрия), ароматизатор, усилитель вкуса (глутамат натрия), фиксатор окраски (нитрит натрия)

■ 48 часов
■ от +2°C до +6°C
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 365ккал/1505кДж



ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Б - 12г Ж - 24г

Колбаса варёная “КАПРИЗ”

Мясной продукт, охлаждённый.

ТУ 9213-015-87170676-09

СОСТАВ: свинина, говядина, шпик свиной, вода питьевая, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 30 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 270ккал/1090кДж



Б - 12г Ж - 35г У - 3г

Колбаса варёная “КЛАССИЧЕСКАЯ”

Мясной продукт, охлаждённый.

ТУ 9213-001-29162077-14

СОСТАВ: свинина, говядина, вода питьевая, молоко коровье сухое цельное, животный белок, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 30 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 375ккал/1550кДж



— ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ —



Б - 12г Ж - 25г У - 2г

Колбаса варёная “ЛИОНСКАЯ”

Мясной продукт, охлаждённый.

ТУ 9213-015-87170676-09

СОСТАВ: свинина, говядина, вода питьевая, молоко коровье сухое цельное, животный белок, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия.

■ 30 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 281ккал/1160кДж



Б - 8г Ж - 30г

Колбаса варёная “МОЛОДЁЖНАЯ”

Мясной продукт, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-016-54780900-09

СОСТАВ: свинина, говядина, вода питьевая, эмульсия свиной шкурки, свиной жир-сырец, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия.

■ 40 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 300ккал/1250кДж



ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Б - 11г Ж - 22г

Колбаса варёная “МОЛОЧНАЯ”

Мясной продукт категории Б, охлаждённый.

ГОСТ Р 52196-2011

СОСТАВ: свинина, говядина, вода питьевая, молоко коровье сухое цельное, яичный порошок, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

30 суток
от 0°С до +6°С,
относительная влажность воздуха не выше 75%
240ккал/1000кДж



Б - 9г Ж - 12г У - 4г

Колбаса варёная “МЯСНИЦКАЯ”

Мясной продукт, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-016-54780900-09

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, эмульсия свиной шкурки, говядина, крахмал картофельный, молоко коровье сухое цельное, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия.

40 суток
от 0°С до +6°С,
относительная влажность воздуха не выше 75%
160ккал/660кДж



— ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ —



Б - 8г Ж - 21г У - 5г

Колбаса варёная “НОВИНКА”

Мясной продукт, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-039-54780900-2014

СОСТАВ: свинина, говядина, шпик свиной, вода питьевая, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 45 суток
■ от 0°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 240ккал/1000кДж



Б - 10г Ж - 30г

Колбаса варёная “ОБЫКНОВЕННАЯ”

Мясной продукт категории Б, охлаждённый.

ГОСТ Р 52196-2011

СОСТАВ: свинина, говядина, вода питьевая, молоко коровье сухое цельное, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 45 суток
■ от 0°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 310ккал/1280кДж



ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Б - 10г Ж - 25г

Колбаса варёная “ОТДЕЛЬНАЯ”

Мясной продукт категории Б, охлаждённый.

ГОСТ Р 52196-2011

СОСТАВ: говядина, свинина, вода питьевая, шпик свиной, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

45 суток
от 0°C до +6°C,
относительная влажность воздуха не выше 75%
265ккал/1100кДж



Б - 10г Ж - 30г

Колбаса варёная “РУССКАЯ”

Мясной продукт категории Б, охлаждённый.

ГОСТ Р 52196-2011

СОСТАВ: говядина, свинина, шпик свиной, вода питьевая, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия.

45 суток
от 0°C до +6°C,
относительная влажность воздуха не выше 75%
310ккал/1280кДж



ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Б - 11г Ж - 30г

Колбаса варёная "СВИНАЯ"

Мясной продукт категории Б, охлаждённый.

ГОСТ Р 52196-2011

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

45 суток
от 0°C до +6°C,
относительная влажность воздуха не выше 75%
310ккал/1300кДж



Б - 10г Ж - 20г

Колбаса варёная "СЕМЕЙНАЯ"

Мясной продукт, охлаждённый.

ТУ 9213-021-54780900-2010

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, эмульсия свиной шкурки, говядина, молоко коровье сухое цельное, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

30 суток
от 0°C до +6°C,
относительная влажность воздуха не выше 75%
220ккал/910кДж»



ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Б - 10г Ж - 25г У - 4г

Колбаса варёная “СЛИВОЧНАЯ”

Мясной продукт, охлаждённый.

ТУ 9213-016-54780900-09

СОСТАВ: свинина, говядина, вода питьевая, молоко коровье сухое цельное, яичный порошок, соль поваренная пищевая, животный белок, специи, нитрит натрия

■ 40 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 280ккал/1160кДж



Б - 13г Ж - 32г

Колбаса варёная “СТОЛИЧНАЯ”

Мясной продукт категории А в натуральной оболочке, охлаждённый.

ГОСТ Р 52196-2011

СОСТАВ: свинина, говядина, шпик свиной, вода питьевая, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 5 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 340ккал/1400кДж



— ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ —



- 11г



- 24г

Колбаса варёная “СТОЛОВАЯ”

Мясной продукт категории Б, охлаждённый.

ГОСТ Р 52196-2011

СОСТАВ: свинина, говядина, вода питьевая, молоко коровье сухое цельное, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 45 суток
■ от 0°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 260ккал/1070кДж



- 7г



- 22г



- 4г

Колбаса варёная “ХУТОРСКАЯ”

Мясосодержащий продукт, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-016-54780900-09

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, эмульсия свиной шкурки, говядина, свиной жир-сырец, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 40 суток
■ от 0°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 240ккал/1000кДж



ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Б - 11г Ж - 23г

Колбаса варёная “ЧАЙНАЯ”

Мясной продукт категории Б, охлаждённый.

ГОСТ Р 52196-2011

СОСТАВ: говядина, свинина, вода питьевая, шпик свиной, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

45 суток
от 0°C до +6°C,
относительная влажность воздуха не выше 75%
250ккал/1040кДж



Б - 11г Ж - 14г У - 5г

Колбаса варёная “ЯМСКАЯ”

Мясной продукт, охлаждённый.

ТУ 9213-021-54780900-2010

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, эмульсия свиной шкурки, говядина, крахмал картофельный, яичный порошок, сывороточный молочный белок, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

30 суток
от 0°C до +6°C,
относительная влажность воздуха не выше 75%
190ккал/800кДж



ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Б - 9г

Ж - 31г

У - 4г

Колбаса варёная “ЧЕСНОЧНАЯ”

Мясной продукт в натуральной оболочке,
охлаждённый.

ТУ 10.13.14-016-54780900-09

СОСТАВ: говядина, свинина, шпик свиной, вода
питьевая, животный белок, крахмал картофельный,
соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 5 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 330ккал/1370кДж



Б - 11г

Ж - 21г

У - 0,5г

Колбаски варёные белые “МЮНХЕНСКИЕ”

Мясной продукт категории В в натуральной
оболочке, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-018-42463180-2017

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, соль поваренная
пищевая, лук репчатый, пряности

■ 5 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 240ккал/970кДж



КОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ



- 14г



- 46г

Колбаски полукопчёные “ОХОТНИЧЬИ”

Мясной продукт категории Б в натуральной оболочке, охлаждённый или замороженный.

ГОСТ 31785-2012

СОСТАВ: свинина, говядина, шпик свиной, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 15 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от 0°C до +6°C; не выше -10°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%;
■ 470ккал/1940кДж



- 12г



- 33г

Колбаса варёно-копчёная “Сервелат БАНКЕТНЫЙ”

Мясной продукт, охлаждённый или замороженный.

ТУ 9213-003-2916207714-14

СОСТАВ: свинина, говядина, шпик свиной, вода питьевая, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 30 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от 0°C до +6°C; не выше -12°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%;
■ 345ккал/1430кДж



КОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Б - 12г Ж - 30г

Колбаса варёно-копчёная “Сервелат БРАУНШВЕЙГСКИЙ”

Мясной продукт, охлаждённый или замороженный.

ТУ 9213-022-54780900-09

СОСТАВ: говядина, свинина, эмульсия свиной шкурки, шпик свиной, вода питьевая, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 30 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от 0 °С до +6 °С; не выше -9 °С,
относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 330ккал/1310кДж



Б - 13г Ж - 37г

Колбаса варёно-копчёная “Сервелат ЕВРОПЕЙСКИЙ”

Мясной продукт, охлаждённый или замороженный.

ТУ 10.13.14-022-54780900-09

СОСТАВ: свинина, говядина, шпик свиной, вода питьевая, крахмал картофельный, молоко коровье сухое цельное, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 15 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от 0 °С до +6 °С; не выше -10 °С,
относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 380ккал/1590кДж



КОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Б - 12г Ж - 30г У - 4г

Колбаса варёно-копчёная “Сервелат ЗЕРНИСТЫЙ”

Мясной продукт, охлаждённый или замороженный.

ТУ 10.13.14-022-54780900-09

СОСТАВ: свинина, говядина, шпик свиной, вода питьевая, крахмал картофельный, молоко коровье сухое цельное, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ ... 30 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ ... от 2 °С до +6 °С; не выше -10 °С,
относительная влажность воздуха не выше 75%
■ ... 330ккал/1380кДж



Б - 12г Ж - 38г

Колбаса варёно-копчёная “Сервелат КОНЬЯЧНЫЙ”

Мясной продукт, охлаждённый или замороженный.

ТУ 10.13.14-009-42463180-2016

СОСТАВ: говядина, свинина, шпик свиной, вода питьевая, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ ... 15 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ ... от 0 °С до +6 °С; не выше -10 °С,
относительная влажность воздуха не выше 75%
■ ... 390ккал/1610кДж



КОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Б - 12г Ж - 33г

Колбаса варёно-копчёная “Сервелат КУПЕЧЕСКИЙ”

Мясной продукт, охлаждённый или замороженный.

ТУ 9213-003-2916207717-14

СОСТАВ: свинина, говядина, шпик свиной, вода питьевая, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 30 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от 0 °С до +6 °С; не выше -12 °С,
относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 350ккал/1430кДж



Б - 12г Ж - 43г

Колбаса варёно-копчёная “Сервелат ЮБИЛЕЙНЫЙ”

Мясной продукт, охлаждённый или замороженный.

ТУ 10.13.14-009-42463180-2016

СОСТАВ: говядина, свинина, шпик свиной, вода питьевая, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 15 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от 0 °С до +6 °С; не выше -10 °С,
относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 440ккал/1790кДж



КОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Б - 14г **Ж** - 42г

Колбаса полукопчёная “АРМАВИРСКАЯ”

Мясной продукт категории Б, охлаждённый или замороженный.

ГОСТ 31785-2012

СОСТАВ: свинина, грудинка свиная, говядина, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ ... 15 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ ... от 0°С до +6°С; не выше -10°С,
относительная влажность воздуха не выше 75%
■ ... 434ккал/1790кДж



Б - 12г **Ж** - 35г

Колбаса полукопчёная “ИМПЕРСКАЯ”

Мясной продукт, охлаждённый.

ТУ 9213-015-54780900-09

СОСТАВ: свинина, говядина, шпик свиной, вода питьевая, сывороточный молочный белок, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ ... 15 суток
■ ... от 2°С до +6°С,
относительная влажность воздуха не выше 75%;
■ ... 363ккал/1500кДж



КОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Б - 14г Ж - 45г

Колбаса полукопчёная “СВИНАЯ”

Мясной продукт категории Б, охлаждённый или замороженный.

ГОСТ 31785-2012

СОСТАВ: свинина, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ ... 15 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ ... от 0 °С до +6 °С; не выше -10 °С,
■ ... относительная влажность воздуха не выше 75%
■ ... 460ккал/1900кДж



Б - 14г Ж - 40г

Колбаса полукопчёная “ОДЕССКАЯ”

Мясной продукт категории Б, охлаждённый или замороженный.

ГОСТ 31785-2012

СОСТАВ: говядина, шпик свиной, свинина, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ ... 15 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ ... от 0 °С до +6 °С; не выше -10 °С,
■ ... относительная влажность воздуха не выше 75%
■ ... 420ккал/1720кДж



КОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Б - 14г Ж - 45г

Колбаса полукопчёная “КРАКОВСКАЯ”

Мясной продукт категории Б в натуральной оболочке, охлаждённый или замороженный.

ГОСТ 31785-2012

СОСТАВ: свинина, говядина, грудинка свиная, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 15 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от 0 °С до +6 °С; не выше -10 °С,
относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 461ккал/1900кДж



Б - 14г Ж - 45г

Колбаса полукопчёная “СВИНАЯ” (в череве)

Мясной продукт категории Б, в натуральной оболочке, охлаждённый или замороженный.

ГОСТ 31785-2012

СОСТАВ: свинина, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 15 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от 0 °С до +6 °С; не выше -10 °С,
относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 460ккал/1900кДж



КОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ



- 10г



- 50г

Колбаски полукопчёные “ДАТСКИЕ”

Мясной продукт, в натуральной оболочке,
охлаждённый или замороженный.

ТУ 9213-034-54899698-2011

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, соль поваренная
пищевая, крахмал картофельный, сывороточный
молочный белок, специи, нитрит натрия

■ ... 15 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от 0 °С до +6 °С; не выше -10 °С,
относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 490ккал/2020кДж



— СЫРОКОПЧЁНЫЕ ИЗДЕЛИЯ —



Б - 22г Ж - 25г

Балык свиной сырокопчёный

Мясной продукт, сырокопчёный, охлаждённый или замороженный.

ТУ 10.13.14-010-42463480-14

СОСТАВ: спинно-поясничная мышца свинины, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 30 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от 0°C до +4°C; не выше -9°C,
относительная влажность воздуха 70-80%
■ 310ккал/1300кДж



Б - 16г Ж - 50г

Колбаса сырокопчёная “ВЕНСКАЯ САЛЯМИ”

Мясной продукт, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-010-42463480-14

СОСТАВ: свинина, говядина, шпик свиной, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 120 суток
■ от 0°C до +6°C,
относительная влажность воздуха 70-80%
■ 510ккал/2120кДж



— СЫРОКОПЧЁНЫЕ ИЗДЕЛИЯ —



- 11г



- 36г

Колбаски сырокопчёные “КИЕВСКИЕ КОЛБАСКИ”

Мясной продукт, охлаждённый.

ТУ 9213-767-00419779-07

СОСТАВ: свинина, говядина, шпик свиной, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 45 суток
■ от +2°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха 75-78%
■ 370ккал/1520кДж



- 18г



- 44г

Колбаса сырокопчёная “МОСКОВСКАЯ ПОЛУСУХАЯ”

Мясной продукт категории А, охлаждённый.

ГОСТ Р 55456-2013

СОСТАВ: говядина, шпик свиной, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 120 суток
■ от 0°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха 75-78%
■ 470ккал/1930кДж



— СЫРОКОПЧЁНЫЕ ИЗДЕЛИЯ —



- 13г



- 48г

Колбаса сырокопчёная “ПРАЖСКАЯ”

Мясной продукт, охлаждённый.

ТУ 9213-767-00419779-07

СОСТАВ: свинина, говядина, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 45 суток
■ от +2°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха 75-78%
■ 480ккал/2000кДж



- 13г



- 58г

Колбаса сырокопчёная “СЕРВЕЛАТ ПО-ФИНСКИ”

Мясной продукт, охлаждённый.

ТУ 9213-767-00419779-07

СОСТАВ: свинина, говядина, шпик свиной, соль поваренная пищевая, молоко коровье сухое цельное, специи, нитрит натрия

■ 45 суток
■ от +2°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха 75-78%
■ 570ккал/2370кДж



— СЫРОКОПЧЁНЫЕ ИЗДЕЛИЯ —



Б - 14г Ж - 60г

Колбаса сырокопчёная “СЕРВЕЛАТ СВИНОЙ”

Мясной продукт, охлаждённый.

СТО 26071078-001-2011

СОСТАВ: свинина, шпик свиной, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 120 суток
■ от +2°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха 75-78%
■ 600ккал/2460кДж



Б - 16г Ж - 45г

Колбаса сырокопчёная “ЭЛИТНАЯ”

Мясной продукт, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-010-42463480-14

СОСТАВ: свинина, говядина, шпик свиной, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 120 суток
■ от 0°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха 70-80%
■ 470ккал/1940кДж



— СЫРОКОПЧЁНЫЕ ИЗДЕЛИЯ —



- 17г



- 40г

Шейка свиная сырокопчёная

Мясной продукт, сырокопчёный, охлаждённый или замороженный.

ТУ 10.13.14-010-42463480-14

СОСТАВ: мышечная ткань шейной части свинины с межмышечным жиром, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 30 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от 0°C до +4°C; не выше -9°C,
■ относительная влажность воздуха 70-80%
■ 430ккал/1770кДж



— ВЕТЧИНЫ —



Б - 10г Ж - 38г У - 1г

Ветчина “ДАЧНАЯ”

Мясной продукт, варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-023-54780900-09

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 4 суток
■ от +0 °C до +6 °C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 390ккал/1600кДж



Б - 12г Ж - 15г

Ветчина “ДЛЯ ЗАВТРАКА”

Мясной продукт категории А, варёный, охлаждённый.

ГОСТ 31790-2012

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 20 суток
■ от 0 °C до +6 °C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 180ккал/760кДж



— ВЕТЧИНЫ —



Б - 9г Ж - 15г У - 3г

Ветчина “ПАВЛОВСКАЯ”

Мясной продукт, варёный, охлаждённый.

ТУ 9213-005-97109301-2007

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, говядина, соль поваренная пищевая, крахмал картофельный, специи, нитрит натрия

■ 20 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 180ккал/760кДж



Б - 6г Ж - 35г У - 6г

Ветчина “СВИНАЯ”

Мясной продукт, варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-023-54780900-09

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 20 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 360ккал/1500кДж



ВЕТЧИНЫ



- 10г



- 40г

Ветчина “СМОЛЕНСКАЯ”

Мясной продукт из свинины, варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-036-54780900-2018

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия



7 суток

от +0°С до +6°С,

относительная влажность воздуха не выше 75%

400ккал/1650кДж



СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ



- 11г



- 20г



- 10г



- 30г

Сардельки “ОБЫКНОВЕННЫЕ”

Мясной продукт категории Б, варёный, в натуральной оболочке, охлаждённый.

ГОСТ Р 52196-2011

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 5 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 224ккал/930кДж

Сардельки “СВИНЫЕ” (в череве)

Мясной продукт категории Б варёный в натуральной оболочке, охлаждённый.

ГОСТ Р 52196-2011

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 5 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 310ккал/1280кДж



СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ



Б - 6г Ж - 27г У - 3г

Сосиски "БОЯРСКИЕ"

Мясной продукт, варёный, охлаждённый.

ТУ 9213-021-54780900-2010

СОСТАВ: свинина, говядина, вода питьевая, молоко коровье сухое цельное, свиной животный белок, свиной жир-сырец, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 15 суток
■ от +0°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 280ккал/1150кДж



Б - 10г Ж - 15г У - 2г

Сосиски "ЗАРЕЧЕНСКИЕ"

Мясной продукт, варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-016-54780900-09

СОСТАВ: свинина, говядина, вода питьевая, эмульсия свиной шкурки, молоко коровье сухое цельное, крахмал картофельный, пшеничная клетчатка, яичный порошок, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 15 суток
■ от 0°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха 75-80%
■ 180ккал/760кДж



СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ



Б - 11г Ж - 28г

Сосиски «МОЛОЧНЫЕ»

Мясной продукт категории Б, варёный, охлаждённый.

ГОСТ Р 52196-2011

СОСТАВ: свинина, говядина, вода питьевая, молоко коровье сухое цельное, яичный порошок, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 15 суток
■ от 0 °С до +6 °С,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 300ккал/1220кДж



Б - 9г Ж - 22г У - 3г

Шпикачки «ПОДМОСКОВНЫЕ»

Мясной продукт, варёный, в натуральной оболочке, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-039-54780900-2014

СОСТАВ: свинина, говядина, вода питьевая, эмульсия свиной шкурки, шпик свиной, свиной жир-сырец, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, сывороточный молочный белок, животный белок, специи, нитрит натрия

■ 5 суток
■ от 0 °С до +6 °С,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 250 ккал/1020кДж



ВАРЁНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ОБОЛОЧКЕ



Б - 13г Ж - 29г

Закуска “ТРАКТИРНАЯ”

Мясной продукт, варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-013-42463180-15

СОСТАВ: мясо свиных голов, шкурка свиная, соль поваренная пищевая, пряности и экстракты пряностей (чеснок, перец черный, кориандр, фенхель), виноградный сахар (декстроза), усилитель вкуса (глутамат натрия)

■ 5 суток
■ от +0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 310ккал/1300кДж



Б - 12г Ж - 25г

Закуска “ФЕРМЕРСКАЯ”

Мясной продукт, варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-013-42463180-15

СОСТАВ: шкурка свиная, соль поваренная пищевая, пряности (перец чёрный, семена горчицы, кориандр, имбирь, мускат, чеснок)

■ 10 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха 75-78%
■ 270ккал/1130кДж



ВАРЁНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ОБОЛОЧКЕ



Б - 9г Ж - 40г

Закуска прессованная “ДЕРЕВЕНСКАЯ”

Мясной продукт, варёный, охлаждённый.

ТУ 9213-041-52115729-2012

СОСТАВ: шкурка свиная, соль поваренная пищевая, специи

■ 10 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 400ккал/1630кДж



Б - 10г Ж - 36г

Колбаса кровяная “ДОМАШНЯЯ”

Мясной продукт, варёный, в натуральной оболочке, охлаждённый.

ТУ 9213-024-54780900-09

СОСТАВ: свиная кровь, шкурка свиная, крупа перловая, свинина, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, специи

■ 5 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха 75-78%
■ 364ккал/1500кДж



ВАРЁНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ОБОЛОЧКЕ



Б - 11г **Ж** - 44г

Колбаса ливерная “ОБЫКНОВЕННАЯ”

Мясной продукт категории Б, варёный,
охлаждённый.

ГОСТ Р 54646-2011

СОСТАВ: мясо свиное, печень свиная, свинина
жирная, жир топлёный свиной, соль поваренная
пищевая, специи

■ 15 суток
■ от +0°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха 75-78%
■ 440ккал/1810кДж



Б - 12г **Ж** - 63г

МЯСО СВИНЫХ ГОЛОВ прессованное

Мясной продукт категории В, варёный,
охлаждённый.

ГОСТ 31790-2012

СОСТАВ: мясо свиных голов, соль поваренная
пищевая, специи

■ 8 суток
■ от 0°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 615ккал/2630кДж



ВАРЁНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ОБОЛОЧКЕ



Б - 8г Ж - 40г У - 2г

Паштет «ЛЮБИМЫЙ»

Мясной продукт, варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-753-00419779-07

СОСТАВ: печень свиная, вода питьевая, мясо свиных голов, свинина, жир-сырец свиной, шкурка свиная, соль поваренная пищевая, молоко сухое коровье цельное, крахмал картофельный, специи, нитрит натрия

■ 10 суток
■ от 0°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 400ккал/1670кДж



Б - 9г Ж - 25г У - 2г

Паштет «ОХОТНИЧИЙ»

Мясной продукт, варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-753-00419779-07

СОСТАВ: мясо свиных голов, вода питьевая, печень свиная, желудок свиной, шкурка свиная, сердце свиное, молоко сухое коровье цельное, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 10 суток
■ от 0°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 270ккал/1110кДж



ВАРЁНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ОБОЛОЧКЕ



Б - 8г Ж - 46г У - 4г

Паштет «ПОЛЬСКИЙ»

Мясной продукт, варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-753-00419779-07

СОСТАВ: печень свиная, шпик свиной, шкурка свиная, вода питьевая, крахмал картофельный, молоко сухое коровье цельное, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 10 суток
■ от +0°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха 75-78%
■ 460ккал/1910кДж



Б - 15г Ж - 21г У - 2г

Колбаски ливерные «НЕЖНЫЕ»

Мясной продукт категории Б, варёный, охлаждённый.

ГОСТ Р 54646-2011

СОСТАВ: мясо свиных голов, печень свиная, свинина, шкурка свиная, бульон, яичный порошок, молоко коровье сухое цельное, соль поваренная пищевая, пряности и экстракты пряностей (перец чёрный, перец душистый, чеснок, корица).

■ 8 суток
■ от +0°С до +6°С,
■ относительная влажность воздуха 75-78%
■ 260ккал/1070кДж



КОПЧЕНО-ВАРЁНЫЕ ПРОДУКТЫ



Б - 10г **Ж** - 53г

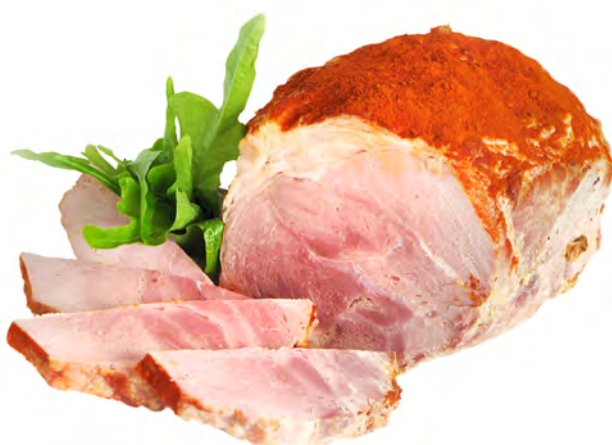
Бекон “ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ”

Мясной продукт из свинины категории Г, копчёно-варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-036-54780900-2018

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, животный белок, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 5 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 517ккал/2131кДж



Б - 12г **Ж** - 24г

Буженина “ПРАЗДНИЧНАЯ”

Мясной продукт из свинины категории Б, запечённый, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-03654780900-2018

СОСТАВ: тазобедренная часть свинины, вода питьевая, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 5 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 264ккал/1092кДж



КОПЧЁНО-ВАРЁНЫЕ ПРОДУКТЫ



Б - 10г Ж - 53г

Грудинка варёно-копчёная “ВОСТОЧНАЯ”

Мясной продукт из свинины категории Г, копчёно-варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-036-54780900-2018

СОСТАВ: грудорёберная часть свинины, вода питьевая, животный белок, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 5 суток
■ от +0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 520ккал/2130кДж



Б - 12г Ж - 24г

Карбонад варёно-копчёный “СТОЛИЧНЫЙ”

Мясной продукт из свинины категории Б, копчёно-варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-036-54780900-2018

СОСТАВ: спинная мышца свинины, вода питьевая, животный белок, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 5 суток
■ от +0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 264ккал/1092кДж



КОПЧЁНО-ВАРЁНЫЕ ПРОДУКТЫ



- 10г



- 32г

Корейка “ВЕНГЕРСКАЯ”

Мясной продукт из свинины категории В копчёно-варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-036-54780900-2018

СОСТАВ: спинная часть свинины, вода питьевая, животный белок, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 5 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 330ккал/1350кДж



- 18г



- 12г

Ножки свиные варёно-копчёные

Мясной продукт из свинины, копчёно-варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-037-54780900-2013

СОСТАВ: ножки свиные, вода питьевая, соль пищевая, специи, нитрит натрия

■ 5 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 180ккал/750кДж



КОПЧЕНО-ВАРЁНЫЕ ПРОДУКТЫ



- 12г



- 24г

Окорок бескостный “МИЧУРИНСКИЙ”

Мясной продукт из свинины категории Б копчёно-варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-036-54780900-2018

СОСТАВ: тазобедренная часть свинины, вода питьевая, животный белок, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 5 суток
■ от +0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 260ккал/1090кДж



- 9г



- 57г

Рёбрышки варёно-копчёные свинные

Мясной продукт из свинины категории Г копчёно-варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-036-54780900-2013

СОСТАВ: ребра свинные, соль поваренная пищевая, вода питьевая, специи, нитрит натрия

■ 5 суток
■ от +0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 550ккал/2260кДж



КОПЧЁНО-ВАРЁНЫЕ ПРОДУКТЫ



- 10г



- 40г

Рулька варёно-копчёная свиная

Мясной продукт из свинины категории Г, копчёно-варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-036-54780900-2013

СОСТАВ: подбедерок свиной, вода питьевая, животный белок, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 5 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 400ккал/1650кДж



- 10г



- 32г

Шейка варёно-копчёная “ПОДМОСКОВНАЯ”

Мясной продукт из свинины категории В, копчёно-варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-036-54780900-2018

СОСТАВ: мясо шейной части свинины, вода питьевая, животный белок, соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 5 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 330ккал/1350кДж



КОПЧЕНО-ВАРЁНЫЕ ПРОДУКТЫ



- 4г



- 80г

Щековина “ЗАКУСОЧНАЯ”

Мясной продукт из свинины категории Д,
цельнокусковой, копчено-варёный, охлаждённый.

ГОСТ Р 54043-2010

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, животный белок,
соль поваренная пищевая, специи, нитрит натрия

■ 5 суток
■ от +0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 736ккал/3028кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 5,5г Ж - 3г У - 39г

Вареники с картофелем и грибами

Полуфабрикат замороженный.

ТУ 10.72.19-169-38826547-2019

СОСТАВ НАЧИНКИ: картофель отварной, шампиньоны свежие пассерованные, лук репчатый свежий пассерованный, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая, мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата глутамат натрия, гуанилат натрия, инозинат натрия, ароматизатор.

СОСТАВ ТЕСТА: мука пшеничная высший сорт, вода питьевая, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая, сухой яичный порошок, улучшитель теста

■ 30 суток (замороженный, после вскрытия упаковки);
90 суток (замороженный, герметично упакованный)
■ не выше -18°C
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 200ккал/850кДж



Б - 5,1г Ж - 11,9г У - 36,2г

Вареники с картофелем и луком

Полуфабрикаты замороженные.

ТУ 9119-097-38826547-2015

СОСТАВ НАЧИНКИ: картофель отварной, лук репчатый пассерованный, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая.

СОСТАВ ТЕСТА: мука пшеничная высший сорт, вода питьевая, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая, сухой яичный порошок, улучшитель теста

■ 30 суток (замороженный, после вскрытия упаковки);
90 суток (замороженный, герметично упакованный)
■ не выше -18°C
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 204ккал/854кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 14г Ж - 9г У - 30г

Вареники с ливером

Полуфабрикат замороженный.

ТУ 10.72.19-169-38826547-2019

СОСТАВ НАЧИНКИ: печень, сердце, калтык варёные, лук репчатый свежий пассерованный, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая, специи (чеснок, лук, перец чёрный), ароматизатор, усилитель вкуса и аромата глутамат натрия, ароматизатор бульон, перец чёрный молотый.

СОСТАВ ТЕСТА: мука пшеничная высший сорт, вода питьевая, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая, сухой яичный порошок, улучшитель теста

■ 30 суток (замороженный, после вскрытия упаковки);
90 суток (замороженный, герметично упакованный)
■ не выше -18°C
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 260ккал/1080кДж



Б - 6,5г Ж - 12г У - 24г

Вареники с мясом и капустой

Полуфабрикат мясосодержащий, в тесте, формованный категории Г, замороженный.

СТО 26071078-003-2019

СОСТАВ НАЧИНКИ: свинина, капуста белокочанная свежая, лук репчатый свежий, соль поваренная пищевая, масло растительное рафинированное, перец чёрный молотый, декстроза, ароматизатор натуральный.

СОСТАВ ТЕСТА: мука пшеничная высший сорт, вода питьевая, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая, сухой яичный порошок, улучшитель теста

■ 30 суток (замороженный, после вскрытия упаковки);
90 суток (замороженный, герметично упакованный)
■ не выше -18°C
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 230 ккал/960,0 кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 11,9г Ж - 2,9г У - 32,5г

Вареники с творогом

Полуфабрикаты замороженные.

ТУ 9119-097-38826547-2015

СОСТАВ НАЧИНКИ: творог, сахар-песок.

СОСТАВ ТЕСТА: мука пшеничная высший сорт, вода питьевая, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая, сухой яичный порошок, улучшитель теста

■ 30 суток (замороженный, после вскрытия упаковки);
90 суток (замороженный, герметично упакованный)
■ не выше -18°C
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 203ккал/850кДж



Б - 9,3г Ж - 16,6г У - 24,2г

Пельмени “БАЙКАЛЬСКИЕ”

Полуфабрикаты мясные, в тесте, категории В, замороженные

ТУ 10.13.14-002-46842276-2018

СОСТАВ НАЧИНКИ: свинина, говядина, вода питьевая, лук репчатый свежий очищенный, эмульсия свиной шкурки, соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), специи (перец черный), экстракты специй (перец черный), виноградный сахар, чеснок.

СОСТАВ ТЕСТА: мука высший сорт, вода питьевая, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая, яичный порошок (сухой).

■
■ 90 суток
■ не выше -18°C
■ 283,4 ккал/1183,7 кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 8,5г Ж - 15г У - 21г

Пельмени "РУССКИЕ"

Мясной полуфабрикат категории В, в тесте, замороженный

ГОСТ 33394-2015

СОСТАВ НАЧИНКИ: свинина, говядина, вода питьевая, лук репчатый свежий очищенный, соль поваренная пищевая, перец черный (белый).

СОСТАВ ТЕСТА: мука высшего сорта, вода питьевая, масло растительное, соль поваренная пищевая, яичный меланж (сухой)

■ 30 суток; 90 суток
■ не выше -10°C; не выше -18°C

■ 169ккал/700кДж



Б - 8,5г Ж - 14г У - 20г

Пельмени "СИБИРСКИЕ"

Мясной полуфабрикат категории В, в тесте, замороженный

ГОСТ 33394-2015

СОСТАВ НАЧИНКИ: свинина, говядина, вода питьевая, лук репчатый свежий очищенный, соль поваренная пищевая, чеснок сушеный, перец черный (белый).

СОСТАВ ТЕСТА: мука высшего сорта, вода питьевая, масло растительное, соль поваренная пищевая, яичный меланж (сухой)

■ 30 суток; 90 суток
■ не выше -10°C; не выше -18°C

■ 160ккал/663,0кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 9,6г Ж - 7,4г У - 27,5г

Хинкали “ПО-ДОМАШНЕМУ” с мясом и капустой

Полуфабрикат мясосодержащий категории Г, в тесте, замороженный.

ТУ 10.13.14-001-46842276-2018

СОСТАВ НАЧИНКИ: свинина, капуста белокочанная свежая, эмульсия свиной шкурки, лук свежий репчатый, говядина, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая, специи (перец чёрный, паприка), стабилизаторы: пирофосфат, полифосфат, регулятор кислотности (трифосфат, пищевые волокна (овёс)), антиокислитель (аскорбиновая кислота), усилитель вкуса и аромата: (глутамат натрия, ароматизатор мясной).

СОСТАВ ТЕСТА: мука пшеничная высший сорт, вода питьевая, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая, сухой яичный порошок, улучшитель теста

■ 30 суток (замороженной, после вскрытия упаковки);
■ 90 суток (замороженной, в герметичной упаковке)
не выше -10°C; к не выше -18°C
■ 215ккал/900кДж



Б - 12,3г Ж - 9,3г У - 25,2г

Хинкали “СОЧИНСКИЕ”

Мясной полуфабрикат в тесте категории В, замороженный.

ТУ 10.13.14-001-38826547-2017

СОСТАВ НАЧИНКИ: свинина, говядина, лук репчатый свежий, эмульсия свиной шкурки, вода питьевая, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), специи - лук, ароматизатор: направление аромата - бульонная нота, экстракты специй - перец чёрный, виноградный сахар, ароматизатор: направление аромата - мясная нота, чеснок.

СОСТАВ ТЕСТА: мука пшеничная высший сорт, вода питьевая, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая, сухой яичный порошок, улучшитель теста

■ 30 суток (замороженной, после вскрытия упаковки);
■ 90 суток (замороженной, в герметичной упаковке)
не выше -18°C
■ 234ккал/980кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 9,61г Ж - 16,89г

Позы “КУПЕЧЕСКИЕ”

Полуфабрикат мясной категории В, в тесте, замороженный.

ТУ 9214-001-68350823-2011

СОСТАВ НАЧИНКИ: свинина, говядина, лук репчатый свежий, эмульсия свиной шкурки, жир-сырец свиной, вода питьевая, масло растительное, соль поваренная пищевая, специи (лук, горчица), усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, виноградный сахар, стабилизаторы (три- и полифосфаты), регулятор кислотности (трифосфаты), экстракты специй (перец чёрный), ароматизатор бульонная нота, ароматизатор копильный натуральный, ароматизатор мясная нота, чеснок.
СОСТАВ ТЕСТА: мука пшеничная высший сорт, вода питьевая, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая, сухой яичный порошок, улучшитель теста.
Продукт содержит глютен

■ 90 суток
■ не выше -18°C
■ 286,36ккал/1200кДж



Б - 8,5г Ж - 18г У - 26г

Чебуреки “СМАЧНЫЕ”

Полуфабрикат мясной, в тесте, формованный категории Г, замороженный.

СТО 26071078-003-2019

СОСТАВ НАЧИНКИ: свинина, лук репчатый свежий, эмульсия свиной шкурки, вода питьевая, масло растительное рафинированное, усилитель вкуса и аромата - глутамат натрия, специи - лук, соль, ароматизатор: направление аромата - бульонная нота, экстракты специй - перец чёрный, соль поваренная пищевая, ароматизатор: направление аромата - бульон, специи - лук.
СОСТАВ ТЕСТА: мука пшеничная высший сорт, вода питьевая, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая

■ 30 суток (замороженной, после вскрытия упаковки);
■ 90 суток (замороженной, в герметичной упаковке)
не выше -18°C
■ 300ккал/1260кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 5г Ж - 12,6г У - 7г

Голубцы “ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ”

Полуфабрикат мясосодержащий, рубленый, формованный, фаршированный, категории Г, замороженный.

СТО 26071078-003-2019

СОСТАВ: свинина, капуста белокочанная свежая, крупа рисовая, лук репчатый свежий, соль поваренная пищевая, перец чёрный молотый, декстроза, ароматизатор

■ 30 суток (замороженный, после вскрытия упаковки);
90 суток (замороженный, герметично упакованный)
■ не выше -18°C
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 160ккал/670кДж



Б - 13г Ж - 6,5г У - 8,5г

Голубцы ленивые “ТРАДИЦИОННЫЕ”

Полуфабрикат мясосодержащий, рубленый, формованный, непанированный, категории Д, замороженный.

СТО 26071078-003-2019

СОСТАВ: свинина, капуста белокочанная свежая, крупа рисовая, лук репчатый свежий, эмульсия свиной шкурки, клетчатка пшеничная, соль поваренная пищевая, специи: чеснок, лук, экстракты специй (перец чёрный), перец чёрный молотый, усилитель вкуса и аромата - (глутамат натрия), ароматизатор (бульон), специи (лук)

■ 30 суток (замороженный, после вскрытия упаковки);
90 суток (замороженный, герметично упакованный)
■ не выше -18°C
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 200ккал/840кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 7г Ж - 37г У - 15г

ЁЖИКИ

Полуфабрикаты мясосодержащие категории Г, рубленые, формованные, замороженные.

ТУ 9214-034-54780900-12

СОСТАВ: говядина, свинина, крупа рисовая вареная, соль поваренная пищевая, пшеничная клетчатка, яичный порошок, специи

■ 30 суток; 90 суток
■ не выше -10°C; не выше -18°C
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 421ккал/1740кДж



Б - 11г Ж - 27г У - 4г

ФРИКАДЕЛЬКИ

Полуфабрикаты мясосодержащие категории В, рубленые, формованные, замороженные.

ТУ 9214-034-54780900-12

СОСТАВ: свинина, говядина, крупа перловая, соль поваренная пищевая, пшеничная клетчатка, специи

■ 30 суток; 90 суток
■ не выше -10°C; не выше -18°C
■ 303ккал/1250кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б

- 9г

Ж

- 13г

У

- 6г

Шницель “ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ”

Полуфабрикаты мясосодержащие категории В, рубленые, формованные, замороженные.

ТУ 9214-034-54780900-12

Состав: свинина, вода питьевая, сухари панировочные, соль поваренная пищевая, специи

■ 30 суток; 90 суток
■ не выше -10 °С; не выше -18 °С

■ 180ккал/740кДж

Б

- 7г

Ж

- 31г

Тефтели “СТРЯПНЯ СЕМЕЙНАЯ”

Полуфабрикаты мясосодержащие категории Г, рубленые, формованные, замороженные.

ТУ 10.13.14-006-42463180-14

СОСТАВ: свинина, говядина, жир-сырец свиной, крупа рисовая вареная, эмульсия свиной шкурки (вода питьевая, шкурка свиная), соль поваренная пищевая, молоко коровье сухое цельное, яичный порошок, специи

■ 30 суток; 90 суток
■ не выше -10 °С; не выше -18 °С

■ 310ккал/1270кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 8г Ж - 24г У - 9г

Котлеты “ДОМАШНИЕ”

Полуфабрикаты мясосодержащие категории Г, рубленые, формованные, замороженные.

ТУ 9214-553-00419779-08

СОСТАВ: свинина, говядина, вода питьевая, хлеб из пшеничной муки, сухари панировочные, лук репчатый, соль поваренная пищевая, яичный порошок, перец чёрный молотый

■ 30 суток; 90 суток
■ не выше -10°C; не выше -18°C
■ 284ккал/1180кДж



Б - 6г Ж - 34г У - 14г

Котлеты “УСОЛЬСКИЕ”

Полуфабрикаты мясные категории Г, рубленые, формованные, замороженные

ТУ 9214-010-29162077-14

СОСТАВ: свинина, говядина, субпродукты свиные (диафрагма свиная, шкурка свиная), вода питьевая, жир-сырец свиной, сухари панировочные, соль поваренная пищевая, крахмал картофельный, пряности и экстракты пряностей (лук репчатый, перец чёрный, чеснок, горчица, кориандр)

■ 30 суток; 90 суток
■ не выше -10°C; не выше -18°C
■ 385ккал/1610кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 9г Ж - 15г У - 9г

Котлеты «КИЕВСКИЕ»

Полуфабрикаты мясосодержащие категории Г, рубленые, формованные, замороженные.

ТУ 9214-553-00419779-08

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, хлеб из пшеничной муки, сухари панировочные, жир свиной, лук репчатый, соль поваренная пищевая, перец чёрный молотый

■ 30 суток; 90 суток
■ не выше -10°C; не выше -18°C
■ 207ккал/860кДж



Б - 6г Ж - 29г У - 13г

Котлеты «ПО-СИБИРСКИ»

Полуфабрикаты мясные категории Г, рубленые, формованные, замороженные.

ТУ 9214-010-29162077-14

СОСТАВ: свинина, говядина, субпродукты свиные (диафрагма свиная, шкурка свиная), вода питьевая, жир-сырец свиной, сухари панировочные, соль поваренная пищевая, крахмал картофельный, пряности и экстракты пряностей (лук репчатый, перец чёрный, перец чили, чеснок, петрушка, майоран)

■ 30 суток; 90 суток
■ не выше -10°C; не выше -18°C
■ 335ккал/1400кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 10г **Ж** - 29г

КОТЛЕТА НАТУРАЛЬНАЯ ИЗ СВИНИНЫ

Полуфабрикат мясной категории Г, мясокостный, замороженный.

ТУ 9214-003-97109301-2007

СОСТАВ: спинно-поясничная часть свинины, вода питьевая, соль поваренная пищевая, специи

■ 30 суток
■ не выше -18°C
■ 300ккал/1160кДж



Б - 10г **Ж** - 22г **У** - 3г

Купаты "ДАЧНЫЕ"

Полуфабрикаты мясосодержащие категории Г, рубленые, в натуральной оболочке, замороженные.

ТУ 9214-001-75238481-09

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, крупа манная, жир-сырец свиной, соль поваренная пищевая, специи

■ 30 суток; 90 суток
■ не выше -10°C; не выше -18°C
■ 250ккал/1030кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 7г Ж - 45г У - 2,5г

Колбаски “БАРБЕКЮ”

Мясной продукт в натуральной оболочке, варёный, замороженный.

ТУ 9214-052-00419779-13

СОСТАВ: свинина, грудинка свиная, вода питьевая, животный белок, крахмал картофельный, молоко коровье сухое цельное, соль поваренная пищевая, специи

■ 30 суток;
■ при температуре не выше -12°C;
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 440ккал/1830кДж



Б - 11г Ж - 30г У - 4г

КОЛБАСКИ “ОСОБЫЕ” с печенью

Мясной продукт категории Б в натуральной оболочке, варёный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-056-54899698-2011

СОСТАВ: свинина, печень свиная, вода питьевая, крупа рисовая варёная, соль поваренная пищевая, лук репчатый, чеснок, специи

■ 3 суток
■ от 0°C до +6°C,
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 330ккал/1380кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 21г Ж - 23г У - 1г

Закуска "УШКИ СВИНЫЕ"

Закуска из свиных ушек, охлаждённая.

СТО 26071078-002-2017

СОСТАВ: уши свиные варёные, масло растительное рафинированное, соевый соус, чеснок, кориандр, перец красный, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), чёрный перец, пряная трава, соль поваренная пищевая, регуляторы кислотности (сорбат калия, бензоат натрия), консерванты (ацетат натрия, цитрат натрия)

■ 72 часа (упакованная в пластиковый контейнер)
■ от +2°С до +6°С
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 300ккал/1250кДж



Б - 11,81г Ж - 19,02г У - 2,66г

Закуска "ГУРМАН"

Продукт мясосодержащий из субпродуктов, охлажденный.

СТО 26071078-001-2017

СОСТАВ: шкура свиная варёная, соевый соус, масло растительное рафинированное, сахар-песок, усилитель вкуса глутамат натрия, специи (лук) соль, ароматизатор бульонная нота, экстракты специй (перец чёрный), специи (паприка, чили), стабилизаторы (пирофосфат, полифосфат), регулятор кислотности (трифосфат), виноградный сахар, экстракты специй (паприка), антиокислитель: аскорбиновая кислота, кунжут жареный, консерванты (ацетат натрия, цитрат натрия)

■ 48 часов
■ от +2°С до +6°С
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 258,52ккал/1090кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 8,5г Ж - 6,5г У - 0,6г

Язык свиной в желе

Продукт мясосодержащий категории Б, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-038-38826547-2018

Состав: язык свиной варёный, вода питьевая, желатин, соль, декстроза (глюкоза), регуляторы кислотности (ацетат натрия, диацетат натрия, цитрат натрия), антиокислители (эриторбат натрия, пиросульфат натрия), усилитель вкуса и аромата - глутамат натрия, экстракты специй и пряностей, соль поваренная пищевая, горошек консервированный, морковь свежая варёная, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия)

■ 12 часов (после вскрытия упаковки);
■ 20 суток (в форме, упакованной без вакуума)
от 0°C до +6°C
■ 95ккал/400кДж



Б - 10г Ж - 1,2г У - 0,1г

Сердце свиное в желе

Продукт мясосодержащий категории Б, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-038-38826547-2018

СОСТАВ: сердце свиное варёное, вода питьевая, пищевой желатин (свиной), усилитель вкуса и аромата глутамат натрия, виноградный сахар, экстракты специй (чёрный перец), диоксид серы, огурцы маринованные, соль поваренная пищевая, регуляторы кислотности (ацетат натрия, цитрат натрия), консерванты (сорбат калия, бензоат натрия)

■ 12 часов (после вскрытия упаковки);
■ 20 суток (в форме, упакованной без вакуума)
от +2°C до +6°C
■ 50ккал/220кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 9г Ж - 10г У - 0,2г

Холодец "ДОМАШНИЙ"

Продукт мясосодержащий категории Б, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-038-38826547-2018

СОСТАВ: мясо рулек свиных варёное, мясо ног свиных варёное, бульон/вода, животный белок, декстроза, усилитель вкуса и аромата - глутамат натрия, экстракты специй, соль поваренная пищевая, чеснок сушёный, ароматизатор натуральный, перец чёрный молотый, регуляторы кислотности (ацетат натрия, цитрат натрия), консерванты (сорбат калия, бензоат натрия)

■ 12 часов (после вскрытия упаковки);
■ 20 суток (в форме, упакованной без вакуума)
от 0°C до +6°C
■ 130ккал/520кДж



Б - 12г Ж - 13г У - 0,2г

Студень закусочный "ОСОБЫЙ"

Продукт мясосодержащий категории Б, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-038-38826547-2018

СОСТАВ: мясо ног свиных варёное, бульон/вода, пищевой желатин (свиной), ароматизатор: направление аромата нота хрена, усилитель вкуса и аромата глутамат натрия, диоксид серы, соль поваренная пищевая, чеснок свежий очищенный, перец чёрный молотый, регуляторы кислотности: ацетат натрия, цитрат натрия, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия)

■ 12 часов (после вскрытия упаковки);
■ 20 суток (в форме, упакованной без вакуума)
от +2°C до +6°C
■ 170ккал/700кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 10г **Ж** - 35г

Гуляш свиной НЕЖНЫЙ с маринадом "Чесночный с травами"

Полуфабрикат из свинины категории В, бескостный, мелкокусковой, маринованный, охлаждённый. ТУ 10.13.14-005-54780900-08

СОСТАВ: свинина, маринад (вода питьевая, соль поваренная пищевая, пряности и экстракты пряностей, специи)

■ 3 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от +2°C до +6°C; не выше -18°C
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 360ккал/1465кДж



Б - 10г **Ж** - 35г

Гуляш свиной НЕЖНЫЙ с маринадом "Средиземноморский"

Полуфабрикат из свинины категории В, бескостный, мелкокусковой, маринованный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-005-54780900-08

СОСТАВ: свинина, маринад (вода питьевая, соль поваренная пищевая, пряности и экстракты пряностей, специи)

■ 3 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от +2°C до +6°C; не выше -18°C
■ относительная влажность воздуха не выше 75%
■ 360ккал/1465кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



- 8г



- 28г

Рулька "ПО-ДОМАШНЕМУ" (с кавказским маринадом)

Полуфабрикат из свинины категории Г, мясокостный, мелкокусковой, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-005-54780900-08

СОСТАВ: подбедерок свиной, вода питьевая, соль поваренная пищевая, специи

■ 5 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от +2°C до +6°C; не выше -18°C

■ 280ккал/1170кДж



- 8г



- 28г

Рулька "ПО-ДОМАШНЕМУ" (с классическим маринадом)

Полуфабрикат из свинины категории Г, мясокостный, мелкокусковой, охлаждённый или замороженный.

ТУ 10.13.14-005-54780900-08

СОСТАВ: подбедерок свиной, вода питьевая, соль поваренная пищевая, специи, масло подсолнечное

■ 5 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от +2°C до +6°C; не выше -18°C

■ 280ккал/1170кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 12г Ж - 35г

Шашлык из свинины “ПО-ДОМАШНЕМУ”

Полуфабрикат мясной категории Б, бескостный, мелкокусковой, охлаждённый или замороженный.

ТУ 9214-003-97109301-2007

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, соль поваренная пищевая, специи

■ 2 суток (охлаждённый); 30 суток (замороженный)
■ от +2°C до +6°C; не выше -18°C

■ 360ккал/1500кДж



Б - 12г Ж - 30г У - 3г

Шашлык “ДЛЯ ПИКНИКА”

Полуфабрикат мясной категории Б, бескостный, мелкокусковой, охлаждённый или замороженный

ТУ 10.13.14-005-54780900-08

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, соль поваренная пищевая, специи

■ 3 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от +2°C до +6°C; не выше -18°C

■ 330ккал/1370кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 12г Ж - 30г У - 3г

СВИНИНА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

Полуфабрикат мясной категории Б, крупнокусковой, бескостный, замороженный.

ТУ 10.13.14-005-54780900-08

СОСТАВ: свинина, вода питьевая, соль поваренная пищевая, стабилизаторы (фосфаты пищевые)

■ 3 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от +2°С до +6°С; не выше -18°С

■ 330ккал/1370кДж



Б - 8г Ж - 23г

Рёбрышки в маринаде

Полуфабрикат из свинины категории Г, мясокостный, мелкокусковой, маринованный, охлаждённый.

ТУ 10.13.14-005-54780900-08

СОСТАВ: ребро свиное, маринад (вода питьевая, соль поваренная пищевая, пряности и экстракты пряностей, специи)

■ 2 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от +2°С до +6°С; не выше -18°С

■ 240ккал/990кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 12г Ж - 35г

ФАРШ СВИНОЙ

Мясной полуфабрикат категории Б, рубленый, подмороженный или замороженный.

ГОСТ Р 55365-2012

СОСТАВ: свинина

■ 5 суток (подмороженный); 90 суток (замороженный)
■ от -3°C до -1°C; не выше -18°C

■ 360ккал/1500кДж



Ж - 99,8г

Жир пищевой свиной топленый

Жир пищевой свиной топленый высшего сорта.

ГОСТ 25292-2017

СОСТАВ: жир свиной внутренний высшего сорта

■ 2 месяца
■ при температуре от -5°C до -8°C

■ 898,2ккал/3760,6кДж



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Б - 8,5г Ж - 26г У - 26г

Чебуреки "СМАЧНЫЕ" жареные

Изделия кулинарные, в пресном тесте, жареные, замороженные

ТУ 10.71.11-170-38826547-2019

СОСТАВ НАЧИНКИ: свинина, лук репчатый свежий, эмульсия свиной шкурки, вода питьевая, масло растительное рафинированное, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, специи (лук), соль, ароматизатор: направление аромата бульон, специи - лук.

СОСТАВ ТЕСТА: мука пшеничная высший сорт, вода питьевая, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая

■ 30 суток (замороженной, после вскрытия упаковки);
■ 90 суток (замороженной, в герметичной упаковке)
не выше -18°C
■ 370ккал/1560кДж



Б - 7,6г Ж - 49,2г

Хлеб "ЗАЛИВНОЙ"

Изделия хлебобулочные из муки хлебопекарной высшего сорта.

ГОСТ 56631-2015

СОСТАВ: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренная пищевая, масло растительное, вода

■ 24 часа
■ при температуре не ниже +6°C
■ 235ккал/985кДж



ШПИКИ



- 1г



- 98г

Шпик "ВЕНГЕРСКИЙ"

Мясной продукт из шпика свиного, копчёный, замороженный.

ГОСТ Р 55485-2013

СОСТАВ: шпик свиной, соль поваренная пищевая, перец красный

■ 30 суток
■ не выше -8°C

■ 886ккал/3643кДж



- 1г



- 95г

Шпик "ПО-ДОМАШНЕМУ"

Мясной продукт из шпика свиного, солёный, охлаждённый или замороженный.

ГОСТ Р 55485-2013

СОСТАВ: шпик свиной, соль поваренная пищевая, чеснок, перец черный молотый, лавровый лист

■ 25 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ от 0°C до +6°C; не выше -18°C

■ 860ккал/3530кДж



ШПИКИ



- 1г



- 97г

Шпик копчёный

Мясной продукт из шпика свиного, копчёный, замороженный.

ГОСТ Р 55485-2013

СОСТАВ: шпик свиной, соль поваренная, чеснок

■ 30 суток

■ не выше -8°C

■ 877ккал/3606кДж



— СЫРЫЕ МЯСОПРОДУКТЫ —



Б - 21г **Ж** - 4г

ОТРУБ МЯСНОЙ БЕСКОСТНЫЙ ВЫРЕЗКА

Отруб мясной, бескостный, замороженный.

ГОСТ Р 31778-2012

СОСТАВ: свиная пояснично-подвздошная мышца



■ 90 суток
■ не выше -12°C
■ относительная влажность воздуха 95%
■ 120ккал/505кДж



Б - 8г **Ж** - 12г

КОСТЬ ГОВЯЖЬЯ СУПОВАЯ

Кость говяжья для пищевых целей 1 категории, охлаждённая или замороженная.

ГОСТ 16147-88

СОСТАВ: кость говяжья



■ 2 суток (охлаждённый); 60 суток (замороженный)
■ от +2°C до +6°C; не выше -18°C
■ 140ккал/580кДж



— СЫРЫЕ МЯСОПРОДУКТЫ —



- 9г



- 20г

КОСТЬ СВИНАЯ СУПОВАЯ (РЁБРА, ПОЗВОНКИ)

Кость свиная для пищевых целей 1 категории,
охлаждённая или замороженная.

ГОСТ 16147-88

СОСТАВ: ребра, позвонки

■ 2 суток (охлаждённый); 60 суток (замороженный)
■ от +2°C до +6°C; не выше -18°C

■ 220ккал/890кДж



- 16г



- 25г

КОСТЬ СВИНАЯ СУПОВАЯ (ТРУБЧАТАЯ)

Кость свиная для пищевых целей 1 категории,
охлаждённая или замороженная.

ГОСТ 16147-88

СОСТАВ: кость свиная

■ 2 суток (охлаждённый); 60 суток (замороженный)
■ от +2°C до +6°C; не выше -18°C

■ 290ккал/1200кДж



— СЫРЫЕ МЯСОПРОДУКТЫ —



Б - 19г **Ж** - 9г

ОТРУБ СВИНОЙ ГОЛЯШКА НА КОСТИ (РУЛЬКА)

Передняя или задняя свиная голяшка, охлаждённая или замороженная.

ГОСТ Р 31778-2012

СОСТАВ: передняя или задняя свиная голяшка



■ 12 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ не выше -1°C; не выше -12°C
..... относительная влажность воздуха 85%
■ 160ккал/660кДж



Б - 14г **Ж** - 33г

ОТРУБ СВИНОЙ ГРУДИНО- РЁБЕРНЫЙ НА КОСТИ (ГРУДИНКА)

Грудино-рёберная часть свинины, охлаждённая или замороженная.

ГОСТ Р 31778-2012

СОСТАВ: грудино-рёберная часть свинины



■ 12 суток (охлаждённый); 90 суток (замороженный)
■ не выше -1°C; не выше -12°C
..... относительная влажность воздуха 85%
■ 350ккал/1460кДж



— СЫРЫЕ МЯСОПРОДУКТЫ —



Б - 20г **Ж** - 12г

ОТРУБ СВИНОЙ СПИННО-ПОЯСНИЧНЫЙ НА КОСТИ (ВЫРЕЗКА НА КОСТОЧКЕ)

Спинно-поясничная часть свинины, порционно нарубленная, охлажденная или замороженная.

ГОСТ Р 31778-2012

СОСТАВ: спинно-поясничная часть свинины



■ 12 суток (охлажденный); 90 суток (замороженный)
■ не выше -1°C; не выше -12°C
..... относительная влажность воздуха 85%
■ 190ккал/780кДж



Б - 19г **Ж** - 9г

ОТРУБ СВИНОЙ ТАЗОБЕДРЕННЫЙ НА КОСТИ (БЕЗ ГОЛЯШКИ)

Тазобедренная часть свинины, охлажденная или замороженная.

ГОСТ Р 31778-2012

СОСТАВ: тазобедренная часть свинины



■ 12 суток (охлажденный); 90 суток (замороженный)
■ не выше -1°C; не выше -12°C
..... относительная влажность воздуха 85%
■ 160ккал/660кДж



— МЯСНЫЕ СУБПРОДУКТЫ —



Б - 17,8г **Ж** - 9г

ЖЕЛУДКИ СВИНЫЕ

Субпродукт 2 категории.

ТУ 9212-460-00419779-07

СОСТАВ: желудок свиной



■ 120 суток
■ не выше -12°C
■ относительная влажность воздуха 85%
■ 152ккал/636кДж

ЖИР-СЫРЕЦ

СОСТАВ: жир свиной



■ 120 суток
■ не выше -12°C
■ относительная влажность воздуха 85%



— МЯСНЫЕ СУБПРОДУКТЫ —



Б - 13,8г Ж - 13,2г

КАЛТЫК СВИНОЙ

Субпродукт 2 категории.

ТУ 9212-460-00419779-07

СОСТАВ: калтык свиной



■ 120 суток
■ не выше -12°С
■ относительная влажность воздуха 85%
■ 174ккал/732кДж



Б - 16,8г Ж - 18,9г

КОСТИ ГОЛОВ свиные

Субпродукт 2 категории.

ТУ 9212-460-00419779-07

СОСТАВ: кости голов свиные



■ 120 суток
■ не выше -12°С
■ относительная влажность воздуха 85%
■ 237ккал/985кДж



— МЯСНЫЕ СУБПРОДУКТЫ —



Б - 25г Ж - 7г

НОГИ СВИНЫЕ

Мясные субпродукты 2 категории, обработанные, замороженные.

ТУ 9212-460-00419779-07

СОСТАВ: ноги свиные



■ 120 суток
■ не выше -12°C
■ относительная влажность воздуха 85%
■ 160ккал/680кДж



Б - 18г Ж - 3,7г

ПЕЧЕНЬ СВИНАЯ

Субпродукт 1 категории.

ТУ 9212-460-00419779-07

СОСТАВ: печень свиная



■ 120 суток
■ не выше -12°C
■ относительная влажность воздуха 85%
■ 106ккал/443кДж



— МЯСНЫЕ СУБПРОДУКТЫ —



Б - 15,2г **Ж** - 2,8г

ПОЧКИ СВИНЫЕ

Субпродукт 1 категории.

ТУ 9212-460-00419779-07

СОСТАВ: почки свиные



■ 120 суток
■ не выше -12°C
■ относительная влажность воздуха 85%
■ 86ккал/362кДж



Б - 16г **Ж** - 3,5г

СЕРДЦЕ СВИНОЕ

Субпродукт 1 категории.

ТУ 9212-460-00419779-07

СОСТАВ: сердце свиное



■ 120 суток
■ не выше -12°C
■ относительная влажность воздуха 85%
■ 96ккал/402кДж



— МЯСНЫЕ СУБПРОДУКТЫ —



Б - 16,8г **Ж** - 39,4г

ХВОСТЫ СВИНЫЕ

Субпродукт 1 категории.

ТУ 9212-460-00419779-07

СОСТАВ: хвост свиной

■ 120 суток
■ не выше -12°C
■ относительная влажность воздуха 85%
■ 422ккал/1743кДж



Б - 10г **Ж** - 26г

ШКУРА СВИНАЯ

Мясные субпродукты 2 категории, обработанные, замороженные

ТУ 9212-460-00419779-07

СОСТАВ: шкурка свиная

■ 120 суток; 6 месяцев
■ не выше -12°C; не выше -18°C
■ относительная влажность воздуха 85%
■ 270ккал/11300кДж



**Сельскохозяйственный производственный кооператив
«Усольский свиноплекс»**

665479, Иркутская область, Усольский район, р. п. Белореченский

Адрес сайта: ushp.k.ru

Эл.почта: ushp.k@mail.ru

Тел.: 8(39543) 5-02-33, 5-02-74, 5-02-68



**ПРОДУКЦИЯ ИЗ ОХЛАЖДЁННОГО МЯСА СОБСТВЕННОГО
ПРОИЗВОДСТВА!**

Адреса наших фирменных магазинов:

г. Иркутск

- ул. Баррикад, 54 А
- ул. Ядринцева, 29/9
- ул. 2-я Железнодорожная, 60
- ул. Декабрьских событий, 87 А
- ул. Терешковой, 3
- ул. Новаторов, 7
- ул. Советская, 98
- ул. Вампилова, 44
- ул. Розы Люксембург, 25 А
- ул. Розы Люксембург, 273 А
- ул. Дыбовского, 8/4
- ул. Зверева, 1/3
- ул. Багратиона, 56/4
- пр-т Маршала Жукова, 90

г. Ангарск

- 19-й квартал, 8
- 22-й микрорайон, 5
- 188-й квартал, 17
- 22-й микрорайон, 43
- 95-й квартал, 4
- 93-й квартал, 41
- 29-й микрорайон, 34

г. Усолье-Сибирское

- проезд Серёгина, 9 А
- Ленинский проспект, 7
- ул. Интернациональная, 54
- проспект Космонавтов, 17
- ул. Куйбышева, 20
- п. Белореченский, 307

г. Шелехов:

- 4-й микрорайон, 40 Б
- 7-й квартал, 2

г. Черемхово:

- ул. Шевченко, 63
- ул. Плеханова, 39
- ул. Колхозная площадь, 24 А

График работы машин выездной торговли в г.Иркутске, Иркутском, Усольском, Черемховском районах ежемесячно публикуется на сайте и в социальных сетях.