



КАТАЛОГ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ



КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ



ВАРЕНАЯ «**РУССКАЯ»** ГОСТ



| ГОСТ, ТУ | ΓΟCT P52196-2011 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | говядина 25%, свинина нежирная 25%, свинина 25%, шпик 25%, соль поваренная, чеснок свежий, специи. Оболочка: искусственная полиамидная |
| Условияи хранения | от 0 $^{\circ}\text{C}$ до 6 $^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не ниже 75-78% |
| Срок годности | не более 10 суток, в вакуумной упаковке 40 суток |

ВАРЕНАЯ «**ДОКТОРСКАЯ**» ГОСТ



| ГОСТ, ТУ | ГОСТ P52196-2011 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | говядина 30%, свинина полужирная 27%, свинина жирная 20%, соль поваренная, молоко сухое, яичный порошок, мускат. |
| | Оболочка: искусственная полиамидная. |
| Условияи хранения | от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха не ниже 75-78% |
| Срок годности | не более 10 суток, в вакуумной упаковке 40 суток |

ВАРЕНАЯ **«К ЧАЮ»**



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-001-22667687-18 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | говядина 25%, свинина полужирная 15%, шпик 20%, молоко сухое, соль поваренная, чеснок свежий, специи. Оболочка: искусственная полиамидная. |
| Условияи хранения | от 0 $^{\circ}\text{C}$ до 6 $^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не ниже 75-78% |
| Срок годности | не более 10 суток, в вакуумной упаковке 40 суток |

ВАРЕНАЯ **«СЛИВОЧНАЯ»**



| ГОСТ, ТУ | TУ10.13.14-001-22667687-18 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | свинина полужирная 55%, свинина жирная 10%, молоко сухое, яичный порошок, соль поваренная, специи. |
| | Оболочка: искусственная полиамидная. |
| Условияи хранения | от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха не ниже 75-78% |
| Срок годности | не более 10 суток, в вакуумной упаковке 40 суток |



ВЕТЧИНА «**МИНАЕВСКАЯ**» нат.обол.



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-002-22667687-18 |
|-------------------|---|
| Состав продукта | свинина 100%, крахмал картофельный, соль поваренная, специи. Оболочка: натуральная - синюга говяжья |
| Условияи хранения | от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха 75% |
| Срок годности | не более 5 суток, в вакуумной упаковке 30 суток |

ВЕТЧИНА **«АЛЕКСЕЕВСКАЯ»** иск.обол.



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-002-22667687-18 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | свинина полужирная 100 %, крахмал, соль поваренная, сахар, специи. |
| | Оболочка: искусственная полиамидная. |
| Условияи хранения | от 0 °C до 8 °C и относительной влажности воздуха 75% |
| Срок годности | не более 40 суток |

ВЕТЧИНА «**МИНАЕВСКАЯ**» иск.обол.



| ГОСТ, ТУ | TУ10.13.14-002-22667687-18 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | свинина полужирная 30%, свинина нежирная 70%, соль поваренная, крахмал картофельный, специи. |
| | Оболочка: искусственная полиамидная. |
| Условияи хранения | от 0 $^{\circ}\text{C}$ до 6 $^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не ниже 75-78% |
| Срок годности | не более 40 суток |

СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ



САРДЕЛЬКИ «**ЧИППОЛИНО**»



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-001-22667687-18 |
|-------------------|---|
| Состав продукта | свинина полужирная 36%, свинина жирная 10%, белково жировая эмульсия 23%, соевый белок 2%, крупа манная %, соль пищевая поваренная, чеснок, специи. |
| | Оболочка: натуральная (кишечная) черева говяжьи. |
| Условияи хранения | от 2 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха не ниже 75% |
| Срок годности | не более 48 часов, в вакуумной упаковке не более 30 суток |

САРДЕЛЬКИ **«БОРОДИНСКИЕ»**



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-001-22667687-18 |
|-------------------|---|
| Состав продукта | свинина полужирная 52%, свинина жирная 25%, говядина 10%, соль поваренная пищевая, сухое молоко, чеснок свежий, специи. |
| | Оболочка: натуральная (кишечная) черева говяжьи |
| Условияи хранения | от 2 $^{\circ}\text{C}$ до 6 $^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не ниже 75-78% |
| Срок годности | не более 48 часов, вакуумная упаковка 30 суток |

СОСИСКИ «**СЛИВОЧНЫЕ**»



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-001-22667687-18 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | свинина, крахмал, молочный белок, соль поваренная. |
| Условияи хранения | от 0 $^{\circ}\text{C}$ до 6 $^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 75-78% |
| Срок годности | не более 20 суток, упакованные под вакуумом - не более 30 суток |

СОСИСКИ «ДОКТОРСКИЕ»



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-001-22667687-18 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | свинина 67%, говядина 30%, молоко сухое, соль поваренная, специи. |
| | Оболочка: искусственная дымопроницаемая. |
| Условияи хранения | от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха не ниже 75-78% |
| Срок годности | не более 10 суток, в вакуумной упаковке 30 суток |



ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

КОЛБАСА «**УРАЛЬСКАЯ**» п/к



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-005-2267687-18 |
|-------------------|---|
| Состав продукта | свинина полужирная, крахмал, соль поваренная пищевая, специи |
| | Оболочка натуральная (черева говяжьи). |
| Условияи хранения | от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха не ниже 75-78% |
| Срок годности | не более 10 суток, упакованные под вакуумом: целыми батонами – не более 25 суток, порционной нарезкой – не более 20 суток |

КОЛБАСА **«ИМПЕРСКАЯ»** п/к



| ГОСТ, ТУ | TУ10.13.14-005-2267687-18 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | свинина, шпик свиной, соль поваренная пищевая, кориандр, паприка, мускатный орех, черный перец, цветок муската, имбирь, душистый перец |
| Условияи хранения | от 0 $^{\circ}$ C до 6 $^{\circ}$ C и относительной влажности воздуха 73-75% |
| Срок годности | не более 15 суток, упакованные под вакуумом: целыми батонами – не более 30 суток, порционной нарезкой – не более 15 суток |

КОЛБАСА **«ВЕТЧИННАЯ»** в/к



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-005-2267687-18 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | свинина, вода, соль поваренная пищевая, смесь специй. |
| Условияи хранения | от 0 $^{\circ}\text{C}$ до 6 $^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 75-78% |
| Срок годности | не более 15 суток, упакованные под вакуумом: батонами – не более 30 суток, порционной нарезкой – не более 25 суток |

КОЛБАСА **«ДОМАШНЯЯ»** п/к



| FOCT TV | TV40 42 44 005 0057007 40 |
|-------------------|---|
| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-005-2267687-18 |
| Состав продукта | свинина , соль поваренная, чеснок, специи. |
| | Оболочка натуральная (черева свиные). |
| Условияи хранения | от 0 $^{\circ}\text{C}$ до 6 $^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 75-78% |
| Срок годности | не более 10 суток, упакованные под вакуу- мом: целыми батонами – не более 25 суток, порционной нарезкой – не более 20 суток |





конская со шпиком



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-005-2267687-18 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | конина, говядина, шпик, соль поваренная, смесь специй. |
| Условияи хранения | от 0 $^{\circ}\text{C}$ до 6 $^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 75-78% |
| Срок годности | не более 15 суток, упакованные под вакуумом – не более 30 суток, порционной нарезкой – не более 25 суток |

КОЛБАСА **«ЗАКУСОЧНАЯ»** п/к



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-005-2267687-18 |
|-------------------|---|
| Состав продукта | свинина нежирная, мясо голов свиных, мука пшеничная, соль поваренная, специи. Оболочка натуральная (черева свиные) |
| Условияи хранения | от 0 $^{\circ}\text{C}$ до 6 $^{\circ}\text{C}$ с относительной влажности воздуха 75-78% |
| Срок годности | не более 10 суток, упакованные под вакуумом: целыми батонами – не более 25 суток, порционной нарезкой – не более 20 суток |

КОПЧЕНОСТИ, ДЕЛИКАТЕСНАЯ ПРОДУКЦИЯ

КАБЫРГА «АЛЬШЕЕВСКАЯ» национальный продукт из конины



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-002-22667687-18 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | ребра конские, соль поваренная пищевая, чеснок свежий, перец черный молотый. Оболочка: натуральная (кишечная) - круга говяжьи. |
| Условияи хранения | от 2 $^{\circ}\text{C}$ до 6 $^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не ниже 75-78% |
| Срок годности | не более 10 суток, в вакуумной упаковке не более 45 суток |

КАЗЫЛЫК «МИРАС» национальный продукт из конины



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-002-22667687-18 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | конина 100%, жир конский, соль поваренная пищевая, чеснок, специи. |
| Условияи хранения | от 0 $^{\circ}\text{C}$ до 6 $^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 70-80% |
| Срок годности | не более 5 суток, упакованные под вакуумом не более 45 суток |



КОПЧЕНОСТИ, ДЕЛИКАТЕСНАЯ ПРОДУКЦИЯ

КОНИНА «**АГИДЕЛЬ»** национальный продукт из конины



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-002-22667687-18 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | конина высшего сорта 100%, соль пищевая поваренная, чеснок свежий, перец черный молотый. |
| Условияи хранения | от 2 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха не ниже 70-80% |
| Срок годности | не более 5 суток, в вакуумной упаковке не более 45 суток |

РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ К ПИВУ



| ГОСТ, ТУ | TУ10.13.14-002-22667687-18 |
|-----------------|--|
| Состав продукта | рёбрышки свиные, соль поваренная, чеснок, перец красный. |
| Срок годности | не более 5 суток упакованные под вакуумом: - порционная нарезка не более 25 суток, - целыми изделиями не более 45 суток |

ЩЕКОВИНА «ЗАКУСОЧНАЯ»



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-002-22667687-18 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | щёчки свиные 100%, соль пищевая поваренная, чеснок, перец черный. Изделия натуральные крупным куском |
| Условияи хранения | от 0 ºC до 6 ºC относительной влажности 75% |
| Срок годности | не более 5 суток, в вакуумной упаковке 45 суток |

ГРУДИНКА «МОСКОВСКАЯ»



| ГОСТ, ТУ | TУ10.13.14-002-22667687-18 |
|-------------------|---|
| Состав продукта | грудинка свиная 100%, соль пищевая, пищевая вкусовая добавка, чеснок, перец черный молотый. Изделия натуральные крупным куском |
| Условияи хранения | от 0 $^{\circ}\text{C}$ до 6 $^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не ниже 75-78% |
| Срок годности | не более 10 суток, в вакуумной упаковке 45 суток |



КОПЧЕНОСТИ, ДЕЛИКАТЕСНАЯ ПРОДУКЦИЯ

ОКОРОК «**КНЯЖЕСКИЙ**»



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-002-22667687-18 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | окорок свиной 100%, соль поваренная, пищевая вкусоароматическая добавка, специи. Изделия натуральные крупным куском. |
| Условияи хранения | от 0 $^{\circ}\text{C}$ до 6 $^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не ниже 75-78% |
| Срок годности | не более 10 суток, в вакуумной упаковке 45 суток |

орех мясной



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-002-22667687-18 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | окорок свиной 100%, соль пищевая, пищевая добавка, перец черный молотый, чеснок. Изделия натуральные крупным куском. |
| Условияи хранения | от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха не ниже 75-78% |
| Срок годности | не более 10 суток, в вакуумной упаковке 45 суток |

ШЕЙКА **«ПРЯНАЯ»**



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-002-22667687-18 |
|-------------------|---|
| Состав продукта | шейная часть свинины 100%, соль пищевая, вкусоароматическая пищевая добавка. Изделия натуральные крупным куском. |
| Условияи хранения | от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха не ниже 75-78% |
| Срок годности | не более 10 суток, в вакуумной упаковке 45 суток |



ПРОЧИЕ КОЛБАСЫ

КОЛБАСА ЛИВЕРНАЯ «СЛАВЯНСКАЯ»»



| ГОСТ, ТУ | Ty9210-361-01597945-04 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | желудок свиной, легкое свиное, мука пшеничная, чеснок свежий, перец черный молотый. |
| | Оболочка: натуральная(кишечная) - черева говяжьи |
| Условияи хранения | от 2 $^{\circ}\text{C}$ до 6 $^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не ниже 75-78% |
| Срок годности | не более 24 часа, в вакуумной упаковке не более 10 суток |

МЯСО СВИНЫХ ГОЛОВ ПРЕСОВАННОЕ



| ГОСТ, ТУ | TУ10.13.14-002-22667687-18 |
|-------------------|---|
| Состав продукта | мясо свиных голов вареное 100%, соль пищевая поваренная, пищевая вкусовая добавка, чеснок свежий, перец черный молотый. Изделия прессованные в формах. |
| | изделия прессованные в формах. |
| Условияи хранения | от 2 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха не ниже 75-78% |
| Срок годности | не более 24 часа, в вакуумной упаковке не более 15 суток |

РУЛЕТ МРАМОРНЫЙ



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-002-22667687-18 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | рулька свиная, соль поваренная, чеснок свежий, перец черный, пищевая вкусовая добавка. |
| | Изделия прессованные в форме. |
| Условияи хранения | от 2 °C и относительной влажности воздуха не ниже 75-78% |
| Срок годности | не более 48 часов, в вакуумной упаковке 15 суток |

УШИ СВИНЫЕ КОПЧЕНЫЕ



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-002-22667687-18 |
|-------------------|---|
| Состав продукта | уши свиные, соль пищевая поваренная, чеснок свежий, перец черный молотый, перец красный молотый |
| Условияи хранения | от 2 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха не ниже 75% |
| Срок годности | не более 5 суток, в вакуумной упаковке не более 30 суток |



ПРОЧИЕ КОЛБАСЫ

КОЛБАСА СУБПРОДУКТОВАЯ «НОВАЯ»



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-003-22667687-18 |
|-------------------|---|
| Состав продукта | мясо свиных голов, субпродукты, крупа перловая вареная, чеснок свежий |
| | Оболочка натуральная (черева свиные) |
| Условияи хранения | от 0 $^{\circ}\text{C}$ до 6 $^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха от 70% до 80% |
| Срок годности | не более 72 часа, упакованные под вакуумом – не более 30 суток |

ПОЛУФАБРИКАТЫ

ФАРШ СВИНОЙ



| ГОСТ, ТУ | ТУ9214-028-54899698-09 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | свинина Пищевая ценность 100 г продукта: калорийность - 482,0 ккал; белок - не менее 8 г; жир - не более 50,0 г. |
| Условияи хранения | при t не выше минус 10 °C - не более 30 суток, при t минус 18 °C - не более 180 суток |

ФАРШ ДОМАШНИЙ



| ГОСТ, ТУ | ТУ9211-176-01597945 2012 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | Состав продукта: свинина, говядина (мясосодержащий рубленный, формованный, полуфабрикат категории Б, замороженный) |
| | Пищевая ценность на 100 г продукта: белок-10г, жиры-50г. |
| | Энергетическая ценность 482 ккал |
| Условияи хранения | при t минус 10 °C - 1 месяц, при t минус 18 °C - 3 месяца |

КОЛБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ «МЮНХЕНСКИЕ»



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-004-22667687-20 |
|-------------------|---|
| Состав продукта | свинина, соль поваренная пищевая, специи и экстракты специй (перец черный, перц красный, петрушка), сахара, регуляторы кислотности (Е450, E451, E500, E262, E331), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E301. |
| | Пищевая ценность 100 г продукта: калорийность - 375,0 ккал; белок - не менее 12 г; жир - не более 35 г; углеводы - не более 3 г. |
| Условияи хранения | при температуре не выше минус 10 °C – не более 30 суток, минус 18 °C – не более 180 суток |



ПОЛУФАБРИКАТЫ

КОЛБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ «**ШАШЛЫЧНЫЕ**»



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-004-22667687-2018 |
|-------------------|--|
| Состав продукта | свинина, лук репчаты, соль поваренная пищевая, специи и экстракты специй (перец белый, перц красный, лук, чеснок), сахара, регуляторы кислотности (E450, E451, E500, E262, E331), усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E301. |
| | Пищевая ценность 100 г продукта: калорийность - 375,0 ккал; белок - не менее 12 г; жир - не более 35 г; углеводы - не более 3 г. |
| Условияи хранения | при температуре не выше минус 1 °C – не более 30 суток, минус 18 °C – не более 180 суток |

ШАШЛЫК «**РУССКИЙ»** (свиной)



| ГОСТ, ТУ | TY10.13.14-004-22667687-2018 |
|-------------------|---|
| Состав продукта | свинина, вода питьевая, лук репчатый, соль поваренная пищевая, маринад Русский (натуральные специи и экстракты специй: перец черный, перец красный, чеснок, лист лавровый, регуляторы кислотности: E331, E332, экстракт дрожжей), масло подсолнечное. |
| | Пищевая ценность 100 г продукта: калорийность - 408,0 ккал; белок- 12г; жир- 40,0 г. |
| Условияи хранения | Охлажденный при температуре от 2 до 6 °C – не более 10 суток. Замороженный при температуре минус 10 °C – не более 3 месяцев, при температуре минус 18 °C – не более 6 месяцев |

ШАШЛЫК «**КАВКАЗСКИЙ»** (свиной)



| TOCI, TY | 1910.13.14-22667687-2018 |
|-------------------|---|
| Состав продукта | свинина, вода питьевая, лук репчатый, соль поваренная пищевая, маринад Русский (натуральные специи и экстракты специй: паприка, чеснок, перец черный, орегано, перец красный, кориандр, регулятор кислотности: лимонная кислота, усилитель вкуса и аромата E621), масло подсолнечное. |
| | Пищевая ценность 100 г продукта: калорийность - 408,0 ккал; белок- 12г; жир- 40,0 г. |
| Условияи хранения | Охлажденный при температуре от 0 до 6 °C – не более 10 суток. Замороженный при температуре минус 10 °C – не более 3 месяцев, при температуре минус 18 °C – не более 6 месяцев |



ПОЛУФАБРИКАТЫ

ШАШЛЫК «**ОРИГИНАЛЬНЫЙ**»



| Состав продукта | свинина, вода питьевая, соль поваренная пищевая, маринад (натуральные специи и экстракты специй), масло подсолнечное. Масса нетто: 1,5 кг |
|-------------------|--|
| Условияи хранения | Охлажденный при температуре от 0 до 6 °C – не более 10 суток, с применением вакуума - не более 14 суток. Замороженный при температуре минус 10 °C – не более 3 месяцев, при температуре минус 18 °C – не более 6 месяцев |

КОТЛЕТЫ «СОЧНЫЕ»



| ГОСТ, ТУ | ТУ10.13.14-004-22667687-27 |
|-------------------|---|
| Состав продукта | свинина, говядина, соевый белок гидратированный, лук репчатый, пшеничная клетчатка, сухари панировочные, соль поваренная пищевая, смесь специй. |
| | Оболочка натуральная (черева говяжьи) |
| Условияи хранения | от 0 до +6 °C и относительной влажности воздуха 75-78% |
| Срок годности | не более 15 суток, упакованные под вакуумом: – целыми батонами – не более 30 суток, – порционной нарезкой – не более 25 суток |

ШАШЛЫК «ПИКАНТНЫЙ»



| Состав продукта | маринад (натуральные специи и экстракты специй), масло подсолнечное. Масса нетто: 1,5 кг |
|-------------------|---|
| Условияи хранения | Охлажденный при температуре от 0 до 6 °C – не более 10 суток, с применением вакуумане более 14 суток. Замороженный при температуре минус 10 °C – не более 3 месяцев, при температуре минус 18 °C – не более 6 месяцев |

для заметок



ООО «Раевский мясокомбинат «Альшей-мясо»
452122, Республика Башкортостан, Альшеевский район,
с. Раевский, ул. Коммунистическая, 18
Тел.: 8 (34754) 2-26-70 - приемная (секретарь)
Тел.: +7 961 038 02 34 - руководитель отдела продаж
Е-mail: alsheimyaso@yandex.ru