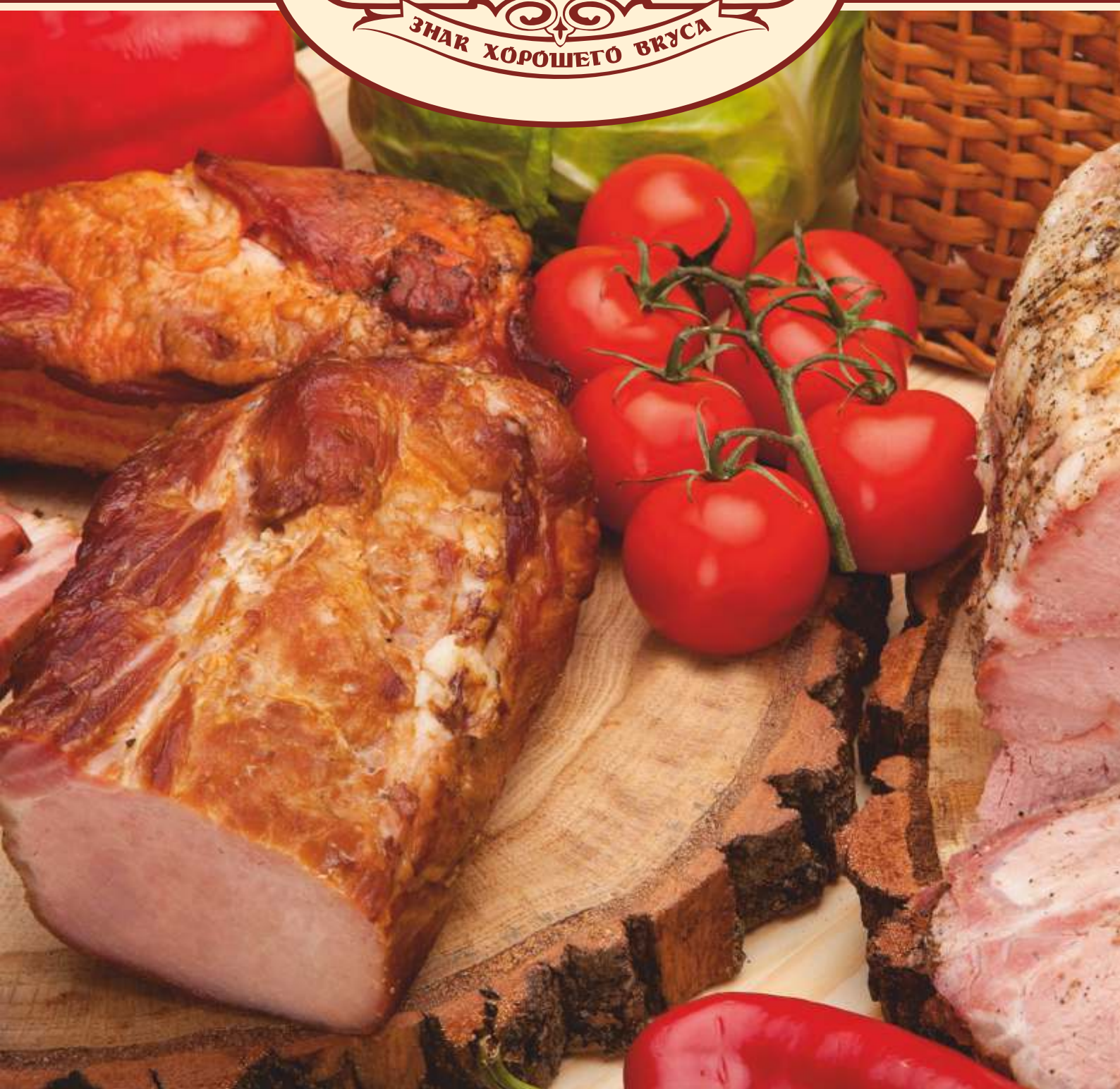




КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

АО «Шувалово» – это:

СОВРЕМЕННЫЕ
СВИНОКОМПЛЕКСЫ НА

75 000

ГОЛОВ ОТКОРМА В ГОД

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ
ПРОИЗВОДСТВО

2400 т/год

ПОСЕВНЫЕ
ПЛОЩАДИ

3600 га

МОЛОКО

9000 т/год

СОТРУДНИКИ:

425

ЧЕЛОВЕК

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ:



ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ



СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ



ПОЛУКОПЧЁНЫЕ,
ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ
КОЛБАСЫ



СЫРО-КОПЧЁНЫЕ
КОЛБАСЫ



ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ
И КОПЧЁНО-ЗАПЕЧЁННЫЕ
ДЕЛИКАТЕСЫ



ПОЛУФАБРИКАТЫ



МЯСО И СУБПРОДУКТЫ



МЯСО В ПОЛУТУШАХ



МЯСО ЖИВЫМ ВЕСОМ



МОЛОКО

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ НАШЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ – ЭТО:

ЛИДЕРСТВО В ОТРАСЛИ

АО «Шувалово» – это единственное специализированное свиноводческое предприятие в Костромской области. Бренд «Шувалово» на сегодняшний день объединяет группу компаний: АО «Шувалово» (свинокомплексы Шувалово-1, Шувалово-2, Шувалово-3), Вологодский филиал АО «Шувалово» (племенной репродуктор «Слобода» Шувалово-4), ООО «Костромской комбикормовый завод», ООО «Шуваловское молоко», ООО «Шуваловские колбасы».

Предприятия выпускают безопасную и экологически чистую продукцию, осуществляя весь цикл производства самостоятельно, что гарантирует качество от фермы до прилавка.

ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ

Вся мясная продукция изготавливается только из свежее охлажденного мяса собственного производства. Строгий контроль за качеством выпускаемой продукции осуществляет Государственная ветслужба Костромского района. При откорме свиней и КРС используются корма, изготовленные из зерна российских производителей, с включением витаминных добавок и микроэлементов, необходимых для нормальной жизнедеятельности животных. Гормональные, ростостимулирующие препараты и другие вредные вещества не используются. Для производства колбасных изделий используется 100% свинины и 30% говядины собственного производства. Недостающее количество мяса КРС восполняется за счет сельскохозяйственных предприятий Костромской области. Весь ассортимент мясoproductов вырабатывается исключительно из охлажденного мяса.



ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ

Использование современных технологий, профессиональный уровень работников позволили в последние годы внедрить в производство много новых видов высококачественных колбас и деликатесов. Ассортимент продукции АО «Шувалово» включает в себя более 150 наименований колбасных, мясных изделий и полуфабрикатов.

МНОГОЛЕТНИЙ ОПЫТ

Предприятие, обеспечивающее большинство жителей Костромы и Костромской области экологически чистой, натуральной и полезной продукцией, успешно функционирует уже более 49 лет. В 1970 г. комплекс начинает свою деятельность как межхозяйственное предприятие, призванное давать областному центру мясо. С 1992 года к откорму свиней прибавилось производство колбасных изделий. На сегодняшний день АО «Шувалово» является одним из самых успешных мясоперерабатывающих предприятий Костромской области.

ПЕРЕДОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В 2009-2010 гг. АО «Шувалово» реализовало инвестиционный проект по строительству автоматизированных комплексов по выращиванию товарной свинины «Шувалово-2» и «Шувалово-3», который позволил увеличить производственные показатели в 1,8 раза. Уникальность проекта состоит в создании высокотехнологичной и высококорентабельной свиноводческой фермы. Обе площадки воплотили в себе все передовые европейские технологии: необходимая температура, вентиляция и влажность поддерживаются в автоматическом режиме, раздача кормов осуществляется с помощью компьютера. АО «Шувалово» сотрудничает с мировым лидером в сфере генетики - «Hermitage LTD» (Ирландия).

В сентябре 2011 г. новый «АПК по переработке КРС и свиней» начал свою полноценную работу.

Преимущества нового современного «Агропромышленного комплекса по переработке КРС и свиней» по сравнению со старым убойным цехом являются:

- увеличение производительности в 2 раза;
- полная автоматизация конвейера по убою свиней;
- увеличение объема холодильных мощностей в 4 раза.

«Агропромышленный комплекс по переработке КРС и свиней» - первый и единственный в Костромской области комплекс подобного рода для убои скота мощностью 40 свиней/час и 10 голов КРС/час.

В 2012 г. АО «Шувалово» реализовало инвестиционный проект по строительству «Шувалово-4». Это племенной репродуктор с постановкой животных на 25 000 голов в Грязовецком районе Вологодской области. Реализация первой партии животных - в 4 квартале 2014 года.

В 1 квартале 2019 года произошло открытие первой очереди животноводческого комплекса молочного направления ООО «Шуваловское молоко» на 1200 фуражных коров. Реализация данного проекта позволит к 2021 году выпускать 30 тонн молока в сутки.

ПРИГЛАШАЕМ ВАС К ВЗАИМОВЫГОДНОМУ СОТРУДНИЧЕСТВУ!



Свинокомплексы



Шувалово - 1

Мощность 17 000 голов
с откорма в год.

Находится в поселке Шувалово
Костромского района.

Шувалово - 2

Мощность 25 000
(включая Шувалово-3)
голов с откорма в год.
Находится в селе Кузнецово
Костромского района.



Шувалово - 3

Мощность 25 000
(включая Шувалово-2)
голов с откорма в год.

Находится вблизи поселка
Шувалово Костромского района.



Свинокомплексы, производства

Шувалово - 4

Мощность 25 000 голов
с откорма в год, из них
6000 голов - племенные
животные. Вологодская
область, п. Слобода.



Убойный цех

Колбасный цех



ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Колбаса варёная в натуральной оболочке «Телячья»

Категория Б | ГОСТ Р 52196-2011

Состав: свинина, говядина, вода питьевая, шпик, языки свиные или говяжьи, яичный порошок, посолочная смесь, сахар-песок, перец черный, орех мускатный.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 12,0 г; жир не более 30,0 г.

Энергетическая ценность: не более 318 Ккал.

Срок годности: при t^0 от 0^0C до $+6^0\text{C}$ и относительной влажности не выше 75% в натуральной оболочке 5 суток.

Описание: классический продукт группы ГОСТ. Вкус с ароматом пряностей, в меру соленый. На разрезе цвет розовый или светло-розовый, равномерно перемешан и содержит кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком и языка. Батон слегка изогнутый.

Вес батона: 2 кг.



Колбаса варёная «Докторская»

Категория А | ГОСТ Р 52196-2011

Состав: свинина, говядина, вода питьевая, молоко цельное, яичный порошок, посолочная смесь, сахар-песок, орех мускатный.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 12,0г, жир не более 20,0 г.

Энергетическая ценность: не более 228 Ккал.

Срок годности: при t^0 от 0^0C до $+6^0\text{C}$ в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток.

Описание: классический продукт группы ГОСТ. Структура среза однородная, эластичная. Вкус колбасы нежный, с нотками мускатного ореха. Этот продукт относится к группе продуктов особо любимых гурманами.

Вес батона: 1,2 кг; 0,5 кг.



Колбаса варёная «Русская»

Категория Б | ГОСТ Р 52196-2011

Состав: говядина, свинина, шпик, вода питьевая, посолочная смесь, сахар-песок, чеснок, перец черный, орех мускатный.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 10,0 г, жир не более 30,0 г.

Энергетическая ценность: не более 310 Ккал.

Срок годности: при t^0 от 0^0C до $+6^0\text{C}$ в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток.

Описание: классический продукт группы ГОСТ. Структура среза колбасы – с включениями кусочков шпика. Вкус нежный, с легким ароматом специй и чеснока.

Вес батона: 1,2 кг.



Колбаса варёная «Молочная»

Категория Б | ГОСТ Р 52196-2011

Состав: свинина, говядина, вода питьевая, молоко цельное, яичный порошок, посолочная смесь, сахар-песок, перец черный, перец душистый, орех мускатный.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 11,0 г, жир не более 22,0 г.

Энергетическая ценность: не более 242 Ккал.

Срок годности: при t^0 от 0^0C до $+6^0\text{C}$ не более 45 суток.

Описание: классический продукт группы ГОСТ. Вкус нежный, с ароматом молока. На срезе цвет розовый, структура однородная, эластичная.

Вес батона: 1,2 кг; 0,5 кг.



ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Ветчина варёная в оболочке

Категория Б | ГОСТ Р 53643-2009

Состав: свинина, вода питьевая, посолочная смесь, сахар-песок, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 12,0 г, жир не более 33,0 г.

Энергетическая ценность: не более 345 Ккал.

Срок годности: при t^0 от 0°C до $+6^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности от 70% до 80% до 30 суток.

Описание: классический продукт группы ГОСТ. Вкус слабосоленый. На срезе мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, куски неопределенной формы, при нарезании не распадаются, цвет жира белый или с розовым оттенком.

Вес батона: 1,2 кг; 0,5 кг.



Ветчина «Сельская»

ТУ 9213-005-13531905-09

Состав: свинина, вода питьевая, крахмал, посолочная смесь, чеснок, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белки не менее 10,0 г; жиры не более 15,0 г, углеводы не более 2,0 г.

Энергетическая ценность: 183 Ккал.

Срок годности: при t^0 хранения $+4^{\circ}\text{C}$ 2°C не более 20 суток.

Описание: Запах приятный, с ярко выраженным ароматом мяса и пряностей, без посторонних привкуса и запаха.

Вес батона: 1,3 кг; 0,5 кг.



Колбаса варёная «Чайная»

Категория Б | ГОСТ Р 52196-2011

Состав: говядина, свинина, шпик, вода питьевая, посолочная смесь, чеснок, сахар-песок, перец черный, кориандр.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 11,0 г, жир не более 23,0 г.

Энергетическая ценность: не более 251 Ккал.

Срок годности: при t^0 от 0°C до $+6^{\circ}\text{C}$ в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток.

Описание: классический продукт группы ГОСТ. Вкус с ароматом пряностей и чеснока. На срезе цвет розовый или светло-розовый с кусочками шпика белого цвета.

Вес батона: 1,2 кг.



Колбаса варёная «Свиная»

Категория Б | ГОСТ Р 52196-2011

Состав: свинина, вода питьевая, посолочная смесь, чеснок, сахар-песок, перец черный, перец душистый.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок 11,0 г; жир не более 30,0 г.

Энергетическая ценность: не более 314 Ккал.

Срок годности: при t^0 от 0°C до $+6^{\circ}\text{C}$ в полиамидной барьерной оболочке не более 45 суток.

Описание: вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха. На разрезе цвет розовый или светло-розовый, содержит кусочки полужирной свинины размером от 8 до 12 мм. Консистенция упругая.

Вес батона: 1,2 кг.



ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ



Колбаса варёная «Сливочная»

Премиум класс | ТУ 9213-056-54899698-2011

Состав: свинина, говядина, вода питьевая, соевый белок, посолочная смесь, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 9,0 г; жир- не более 25,0 г, углеводы – не более 2,0 г.

Энергетическая ценность: 269,0 Ккал.

Срок годности: при t° от +2°C до +6°C не более 60 суток.

Описание: вкус и запах свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый. На разрезе цвет розовый или светло-розовый. Консистенция упругая.

Вес батона: 1,2 кг; 0,5 кг.



Колбаса варёная «Молодёжная»

Премиум класс | ТУ 9213-056-54899698-2011

Состав: говядина, свинина, вода питьевая, шпик, мука пшеничная в/с, посолочная смесь, растительный белок, сухие сливки, перец черный, перец душистый.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 10,0 г; жир не более 18,0 г, углеводы не более 3,0 г.

Энергетическая ценность: 212 Ккал.

Срок годности: при t° хранения от +2°C до +6°C не более 60 суток.

Описание: консистенция упругая. Запах и вкус свойственные данному продукту с ароматом пряностей и чеснока. Равномерно перемешанный фарш от светло-розового до темно-розового цвета.

Вес батона: 1,2 кг; 0,5 кг.



Колбаса варёная «Россиянка»

Премиум класс | ТУ 9213-001-42938861-2001

Состав: свинина, говядина, шпик, вода питьевая, соевый белок, посолочная смесь, специи, чеснок свежий.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 11,0 г, жир не более - 23,0 г.

Энергетическая ценность: 234 Ккал.

Срок годности: при t° от +2°C до +6°C не более 30 суток.

Описание: вкус в меру соленый, с выраженным запахом специй. На срезе цвет от ярко- до бледно-розового, кусочки белого шпика.

Вес батона: 1,2 кг.



Колбаски-гриль «Мюнхенские»

Категория Б | ТУ 9213-015-87170676-09

Состав: свинина, вода питьевая, соль пищевая, растительный белок, специи и экстракты специй (майоран, орегано, перец, кориандр), антиокислитель (аскорбиновая кислота).

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 8,5 г, жиры не более 34,5 г, углеводы не более 0,5 г.

Энергетическая ценность: не более 346,5 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°C до +6°C упакованных под вакуумом не более 30 суток.

Описание: колбаски с вкраплениями зелени, с ароматом пряностей, в меру соленые.

Вес упаковки: 0,5 кг.



СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ



Сосиски «Молочные» в непроницаемой оболочке

Категория Б | ГОСТ Р 52196-2011

Состав: свинина, говядина, вода питьевая, молоко цельное, посолочная смесь, яичный порошок, сахар-песок, перец черный, перец душистый, орех мускатный.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок 11,0 г; жир не более 28,0 г.

Энергетическая ценность: не более 296,0 Ккал.

Срок годности: при t^0 от $+0^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$ не более 15 суток.

Описание: вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха. На срезе цвет розовый или светло-розовый, однородный. Сосиски прямые или слегка изогнутые. Консистенция нежная, сочная.

Вес: штуки - 60 г; упаковки - 1,4 кг.



Сосиски «Молочные» в проницаемой оболочке

Категория Б | ГОСТ Р 52196-2011

Состав: свинина, говядина, вода питьевая, молоко цельное, посолочная смесь, яичный порошок, сахар-песок, перец черный, перец душистый, орех мускатный.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок 11,0 г; жир не более 28,0 г.

Энергетическая ценность: не более 296 Ккал.

Срок годности: при t^0 хранения от $+0^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$ не более 15 суток.

Описание: вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха. На срезе цвет розовый или светло-розовый, однородный. Сосиски прямые или слегка изогнутые. Консистенция нежная, сочная.

Вес: штуки - 60 г; упаковки - 1,0 кг.



Сосиски «Пикантные с сыром»

Премиум класс | ТУ 9213-056-54899698-2011

Состав: свинина, говядина, сыр твердых сортов, вода питьевая, белок соевый, молоко цельное, посолочная смесь, вкусоароматическая добавка.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 13,0 г; жир не более 15,5 г, углеводы 1,7 г.

Энергетическая ценность: 198,5 Ккал.

Срок годности: при t^0 от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$ не более 15 суток.

Описание: вкус и запах свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей. На разрезе цвет розовый или светло-розовый, фарш содержит кусочки сыра. Консистенция нежная, сочная.

Вес: штуки - 60 г; упаковки - 1,4 кг.



Сосиски «Франкфуртские»

ТУ 9213-007-48772350-04

Состав: говядина, свинина, шпик, вода питьевая, белок соевый, посолочная смесь, вкусоароматическая добавка.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 8,0 г; жир не более 15,0 г, углеводы 3,0 г.

Энергетическая ценность: 179 Ккал.

Срок годности: при t^0 от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$ не более 10 суток.

Описание: вкус и запах свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей. На разрезе цвет розовый или светло-розовый, однородный. Консистенция нежная, сочная.

Вес: штуки - 60 г; упаковки - 1,0 кг.



СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ



Сардельки «Свинные»

Категория Б | ГОСТ Р 52196-2011

Состав: свинина, шпик, вода питьевая, посолочная смесь, сахар-песок, перец черный, кориандр, чеснок.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 10,0 г, жир не более 30,0 г.

Энергетическая ценность: не более 310 Ккал.

Срок годности: при t^0 от $+0^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$ в натуральной оболочке упакованные в МГА не более 30 суток.

Описание: классический продукт группы ГОСТ. Вкус в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха. На срезе цвет розовый или светло-розовый, однородный. Консистенция упругая, сочная.

Вес: штуки - 80 г; упаковки - 1,4 кг.



Сардельки «Говяжьи»

Категория А | ГОСТ Р 52196-2011

Состав: говядина, вода питьевая, жир свиной, посолочная смесь, чеснок, сахар-песок, черный перец, кориандр.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок 11,0 г; жир не более 18,0 г.

Энергетическая ценность: не более 206 Ккал.

Срок годности: при t^0 от $+0^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$ в натуральной оболочке упакованные в МГА не более 30 суток.

Описание: вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха. На срезе цвет розовый или светло-розовый, однородный. Консистенция упругая, сочная.

Вес: штуки - 80 г; упаковки - 1,4 кг.



Шпикачки «По-Венски»

ТУ 9213-001-42938861-2001

Состав: говядина, свинина, шпик, вода питьевая, мука пшеничная, посолочная смесь, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 9,0 г, жир не более 25,0 г.

Энергетическая ценность: 261 Ккал.

Срок годности: при t^0 от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$ в натуральной оболочке упакованные в МГА не более 15 суток.

Описание: вкус в меру соленый, без посторонних вкуса и запаха. На срезе цвет розовый или светло-розовый, фарш содержит кусочки шпика размером до 4 мм. Шпикачки с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, открученные или перевязанные, длиной 9-12 см. Консистенция нежная, сочная.

Вес: штуки - 80 г; упаковки - 1,4 кг.



Сосиски «К ужину»

ТУ 9213-009-47928152-2000

Состав: свинина, говядина, вода, посолочная смесь, молоко сухое, молочный белок, животный белок, специи (белый перец, мускатный орех, черный перец, имбирь).

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 10,0 г, жиры не более 11,0 г.

Энергетическая ценность: не более 139 Ккал.

Срок годности: при t^0 от $+0^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$, упакованных под вакуумом, не более 15 суток.

Описание: вкус и запах свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей. На разрезе цвет розовый или светло-розовый, однородный.

Консистенция упругая, нежная, сочная.

Вес: штуки - 40 г; упаковки - 1,4 кг.



КОЛБАСЫ ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ, СЫРОКОПЧЁНЫЕ



Колбаса «Шуваловская Особая» варёно-копчёная

ТУ 9213-001-04682858-03

Состав: говядина, свинина, шпик, посолочная смесь, сахар-песок, перец черный молотый, перец душистый, мускатный орех молотый.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее-16,0 г; жир не более-38,0 г.

Энергетическая ценность: 409,0 Ккал.

Срок годности: при t^0 от $+4^0\text{C}$ до $+8^0\text{C}$ и относительной влажности воздуха от 75% до 78% не более 15 суток.

Описание: вкус слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без постороннего привкуса и запаха.

Вес батона: 0,4 кг.



Колбаса «Московская» варёно-копчёная

Категория А | ГОСТ Р 55455-2013

Состав: говядина, шпик, посолочная смесь, сахар-песок, перец черный молотый, мускатный орех молотый.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее-19,1 г; жир не более-36,6 г.

Энергетическая ценность: 406 Ккал.

Срок годности: при t^0 хранения от $+12^0\text{C}$ до $+15^0\text{C}$ и относительной влажности 75-78% не более 15 суток.

Описание: классический продукт группы ГОСТ. Вкус благородный с нежной ноткой мускатного ореха. На разрезе цвет от розового до темно-красного.

Вес батона: 0,35 кг.



Колбаса «Краковская» варёно-копчёная

Категория Б | ГОСТ 31785-2012

Состав: свинина, говядина, грудинка свиная, посолочная смесь, чеснок свежий, сахар-песок, перец черный молотый, перец душистый молотый.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 14,0 г; жир не более 45,0 г.

Энергетическая ценность: не более 461 Ккал.

Срок годности: при t^0 от $+0^0\text{C}$ до $+6^0\text{C}$ и относительной влажности воздуха 75-78% не более 15 суток.

Описание: классический продукт группы ГОСТ. Вкус слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом пряностей, с запахом чеснока и копчения, без посторонних привкуса и запаха. Батоны в виде колец с внутренним диаметром 10-20 см.

Вес: штука - 0,6 кг; упаковка -3,0 кг.



Колбаса «Казинская» полукопчёная

ТУ 9213-099-01597945-14

Состав: свинина, говядина, посолочная смесь, мука пшеничная, чеснок свежий, сахар-песок, перец черный молотый, перец красный молотый, кориандр молотый.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее-19 г; жир не более-34 г; углеводы-3 г.

Энергетическая ценность: 390 Ккал.

Срок годности: при t^0 не выше $+6^0\text{C}$ и относительной влажности воздуха 75-78% не более 15 суток.

Описание: вкус приятный, слегка острый, с выраженным ароматом пряностей, копчения, с запахом чеснока. На срезе цвет розовый, структура неоднородная, свинина размером до 16 мм.

Вес: штука - 0,7 кг; упаковка - 2,8 кг.



КОЛБАСЫ ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ, СЫРОКОПЧЁНЫЕ



Колбаса «Царская» варёно-копчёная (Царский поросёнок)

ТУ 9213-022-54780900-09

Состав: свинина, вода питьевая, животный белок, посолочная смесь, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее-14,0 г, жир не более-25,0 г.

Энергетическая ценность: 281 Ккал.

Срок годности: при t° от +2°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75-78% не более 15 суток.

Описание: запах колбасы с ароматом копчения и пряностей, вкус слегка солёный. Консистенция упругая, фарш розового оттенка, кусочки свинины размером до 16 мм.
Вес: 0,9 кг.



Колбаса «Царская» варёно-копчёная

ТУ 9213-022-54780900-09

Состав: свинина, вода питьевая, животный белок, посолочная смесь, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее-14,0 г, жир не более-25,0 г.

Энергетическая ценность: 281 Ккал.

Срок годности: при t° от +2°C до +6°C и относительной влажности воздуха 75-78% не более 15 суток.

Описание: запах колбасы с ароматом копчения и пряностей, вкус слегка солёный. Консистенция упругая, фарш розового оттенка, кусочки свинины размером до 16 мм.
Вес: штуки - 700 г; упаковки - 2,8 кг.



Колбаса жареная «Украинская»

Категория В | ГОСТ Р 31501-2012

Состав: свинина, соль поваренная пищевая, чеснок свежий, перец черный молотый, сахар-песок.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 16,0 г; жир не более 50,0 г.

Энергетическая ценность: 514,0 Ккал

Срок годности: при t° хранения от +0°C до +6°C с использованием вакуума до 15 суток.

Описание: классический продукт группы ГОСТ. Вкус слегка острый, в меру солёный, с выраженным ароматом пряностей и чеснока. На срезе цвет светло-серый, содержит кусочки полужирной свинины размером от 16 до 20 мм.
Вес: 0,4 кг.



Колбаса «Субпродуктовая» полукопчёная

ТУ 9213-099-01597945-14

Состав: обрезь мясная, мясо голов, диафрагма, сердце свиное или говяжье, мука пшеничная, посолочная смесь, чеснок, сахар-песок, кориандр молотый, перец черный молотый, перец душистый молотый.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее-11,0 г; жир не более-19,0 г; углеводы-3,0 г.

Энергетическая ценность: 230 Ккал.

Срок годности: при t° не выше +6°C и относительной влажности воздуха 75-78% не более 15 суток.

Описание: вкус приятный, слегка острый, с выраженным ароматом пряностей, копчения, с запахом чеснока. На срезе цвет темно-розовый, равномерно перемешан фарш.

Вес: штуки - 700 г; упаковки - 2,8 кг.



КОЛБАСЫ ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ, СЫРОКОПЧЁНЫЕ



Колбаса «Сервелат Финский» варёно-копчёная

Премиум класс | ТУ 9213-007-13531905-09

Состав: свинина, шпик, говядина, молоко сухое цельное, вода питьевая, соевый белок, посолочная смесь, пряности.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 13,0 г, жир не более 37,0 г.

Энергетическая ценность: 409 Ккал.

Срок годности: при t^0 от 0°C до $+6^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности не выше 75% не более 30 суток.

Описание: вкус и запах свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, слегка острый. На разрезе цвет от розового до темно-красного, присутствуют кусочки шпика размером до 4 мм. Консистенция упругая.

Вес батона: 0,6 кг.



Колбаса «Сервелат Мускатный» варёно-копчёная

ТУ 9213-034-54899698-2011

Состав: свинина, говядина, шпик, вода питьевая, соевый белок, посолочная смесь, сахар-песок, перец черный молотый, мускатный орех молотый, кардамон молотый.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 10,0 г, жир не более 46,0 г, углеводы не более 2,0 г.

Энергетическая ценность: 462 Ккал.

Срок годности: при t^0 не выше $+6^{\circ}\text{C}$ относительной влажности 75-78% не более 15 суток.

Описание: запах колбасы с ароматом копчения и пряностей, вкус слегка соленый. Консистенция плотная, фарш розового оттенка, содержит кусочки шпика размером сторон не более 3 мм.

Вес батона: 0,5 кг.



Колбаса «Донская» полукопчёная

Первый класс | ТУ 9213-034-54899698-2011

Состав: свинина, шпик, говядина, вода питьевая, соевый белок, посолочная смесь, мука пшеничная, чеснок свежий, сахар-песок, кориандр молотый, перец черный молотый.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок 10,0 г, жир – 40,0 г.

Энергетическая ценность: 400 Ккал.

Срок годности: при t^0 не выше $+6^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности 75-78% не более 15 суток.

Описание: вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха.

Батоны прямые, диаметром 55 мм.

Вес: штуки - 700 г; упаковки - 2,8 кг.



Колбаса «Стольная» варёно-копчёная

Премиум класс | ТУ 9213-034-54899698-2011

Состав: говядина, шпик, вода питьевая, посолочная смесь, вкусо-ароматические добавки.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 13,0 г, жир не более 36,0 г.

Энергетическая ценность: не более 376 Ккал.

Срок годности: при t^0 от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 75-78% не более 30 суток под вакуумом.

Описание: консистенция упругая. Фарш равномерно перемешан, содержит кусочки шпика размером сторон не более 6 мм, цвет фарша темно-красный. Вкус слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом пряностей, копчения.

Вес батона: 0,5 кг.



КОЛБАСЫ ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ, СЫРОКОПЧЁНЫЕ



Колбаса «Ямская» с печенью полукопчёная

Премиум класс | ТУ 9213-034-54899698-11

Состав: печень свиная или говяжья, свинина, вода питьевая, соевый белок, соль пищевая, чеснок, сахар-песок, перец черный молотый, перец душистый молотый.

Пищевая ценность 100 г продукта: белки не менее 14,0 г, жиры не более 41,0 г, углеводы не более 5,0 г.

Энергетическая ценность: 409 Ккал.

Срок годности: при t^0 от 0°C до $+6^{\circ}\text{C}$ не более 30 суток.

Описание: в равномерно перемешанном фарше, содержатся кусочки печени и свинины полужирной размером не более 25 мм. Продукт имеет запах печени и лука.

Вес: штуки - 200 г; упаковки - 1,0 кг.



Колбаса «Немецкая» сырокопчёная

Категория В | ТУ 10.13.14-051-89525043-2017

Состав: свинина нежирная, шпик, посолочная смесь, пряности молотые (перец черный, перец белый, чеснок), ароматизаторы (ветчина, бекон).

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 14,0 г, жиры не более 43,0 г, углеводы не более 2,0 г.

Энергетическая ценность: не более 451 Ккал.

Срок годности: с применением вакуума при t^0 от 0°C до $+6^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 75-78% - не более 5 месяцев.

Описание: колбаса мягкая, содержит кусочки шпика свиного размером 4-5 мм, вкус и запах свойственные данному виду продукции с выраженным ароматом пряностей и копчения, в меру соленая.

Вес батона: 0,4 кг.



Колбаса «Дворянская Элитная» сырокопчёная

ТУ 9213-005-58099196-05

Состав: говядина, шпик, свинина, посолочная смесь, перец черный молотый, ароматизаторы натуральные (орех ускатный, тмин), стартовая культура.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 13,0 г, жиры не более 57,0 г.

Энергетическая ценность: не более 565 Ккал.

Срок годности: при t^0 не выше $+15^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности 75-78% - не более 4 месяцев.

Описание: фарш содержит кусочки шпика свиного размером 4-5 мм, вкус и запах свойственные данному виду продукции с выраженным ароматом пряностей и копчения, в меру соленый, вкус слегка кисловатый.

Вес: штуки - 400 г; упаковки - 1,6 кг.



Колбаса «Швейцарская» сырокопчёная

Категория Б | ТУ 10.13.14-051-89525043-2017

Состав: свинина нежирная, шпик, посолочная смесь, чеснок, крахмал кукурузный, петрушка, пряности молотые (перец черный, перец душистый, орех мускатный, хамон, чабер, розмарин, майоран, базилик, тимьян).

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 15,0 г, жиры не более 32,0 г, углеводы не более 2,0 г.

Энергетическая ценность: не более 356 Ккал.

Срок годности: с применением вакуума при t^0 от $+0^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 75-78% - не более 5 месяцев.

Описание: колбаса мягкая, содержит кусочки шпика свиного размером 4-5 мм, вкус и запах свойственные данному виду продукции с выраженным ароматом пряностей и копчения, в меру соленая.

Вес батона: 0,4 кг.



ДЕЛИКАТЕСЫ, КОПЧЁНОСТИ



Буженина «Столичная» запечённая

Категория А | ТУ 9213-034-54899698-2011

Состав: свинина, посолочная смесь, перец красный молотый.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее-16,0 г, жир не более-50,0 г.

Энергетическая ценность: 462 Ккал.

Срок годности: при t° от +5°C до +8°C под вакуумом не более 20 суток.

Описание: ярко выраженный вкус запеченной свинины. Толщина шпика до 2 см.

Вес: 0,4 кг.



Говядина «Деликатесная» варёно-копчёная

Высший сорт | ТУ 9213-207-01597945-03

Состав: говядина, посолочная смесь, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее – 16,3 г, жир не более – 2 г.

Энергетическая ценность: 83 Ккал.

Срок годности: при t° от +0°C до +4°C и относительной влажности (75±5) не более 5 суток.

Описание: продукт имеет приятный запах и вкус пряностей и копчения.

Вес: 0,4 кг.



Орех Мясной копчёно-варёный

Высший сорт | ТУ 9213-207-01597945-03

Состав: свинина, посолочная смесь, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее-12 г, жир не более-21,8 г.

Энергетическая ценность: 244 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°C до +4°C и относительной влажности воздуха (75-5)% не более 5 суток.

Описание: форма округлая, без кожи. На срезе равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета.

Вес: 0,5 кг.



Грудинка «Купеческая» копчёно-варёная

ТУ 10.13.15-356-01597945-2018

Состав: свинина, посолочная смесь, чеснок.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок- 9,5 г; жир- 69,3 г.

Энергетическая ценность: 662 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°C до +6°C и относительной влажности не более 75% не более 7 суток.

Описание: запах ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних запаха и привкуса.

Вес: 0,5 кг.



ДЕЛИКАТЕСЫ, КОПЧЁНОСТИ



Пастрома «Казацкая» копчёно-запечёная

Высший сорт | ТУ 10.13.14-175-01597945-2018

Состав: свинина, посолочная смесь, чеснок, перец черный молотый.

Пищевая ценность 100 г продукта: белки - 17 г, жиры - 49 г.

Энергетическая ценность: 510 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°C до $+8^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности $(75\pm 5)\%$ не более 5 суток.

Описание: вкус перченой свинины с насыщенным ароматом дыма, на срезе цвет розовый.

Вес: 0,4 кг.



Шейка «Подмосковная» копчёно-варёная

Высший сорт | ТУ 9213-207-01597945-03

Состав: свинина, посолочная смесь, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее -10,9 г, жир не более - 25,5 г.

Энергетическая ценность: 273 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°C до $+4^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности $(75\pm 5)\%$ не более 5 суток.

Описание: поверхность чистая, сухая, равномерно прокопченая, без бахромок, равномерно покрашенная. Форма произвольная. На срезе – мышечная ткань с прослойками межмышечного жира.

Вес: 0,4 кг.



Рулет-Дуплет копчёно-варёный

Высший сорт | ТУ 9213-207-01597945-03

Состав: говядина, свинина, посолочная смесь, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее -13,1 г, жир не более -15,8 г.

Энергетическая ценность: 195 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°C до $+4^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности $(75\pm 5)\%$ не более 5 суток.

Описание: поверхность чистая, сухая, равномерно прокопченая, с петлей для подвешивания. Свернут в виде рулета удлинённой формы. На срезе - мышечная ткань шейки свиной розового цвета соединена с мышечной тканью говядины красного цвета.

Вес: 0,3 кг.



Ребра свиные копчёно-варёные

ТУ 10.13.14-175-01597945-2018

Состав: грудореберная часть без шейных и спинных позвонков, соль поваренная пищевая, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее -7,0 г, жир не более -10,0 г.

Энергетическая ценность: 118 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°C до $+6^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности $(75\pm 5)\%$ не более 5 суток.

Описание: цельные пластины ребер с прирезью мяса, с выраженным ароматом копчения.

Вес упаковки: 3,0 кг.



ДЕЛИКАТЕСЫ, КОПЧЁНОСТИ



Поросята копчёно-варёные

ТУ 10.13.14-175-01597945-2018

Состав: поросята в шкуре, посолочная смесь, сахар-песок, перец черный молотый, чеснок свежий.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее-21,0 г, жир не более-3,0 г.

Энергетическая ценность: 112 Ккал.

Срок годности: при t° от 0° С до +8° С и относительной влажности (75±5)% не более 5 суток.

Описание: вкус перченой свинины с насыщенным ароматом дыма, на срезе цвет розовый.

Вес: 3,5 кг.



Рулька свиная бескостная копчёно-варёная

Второй сорт | ТУ 9213-207-01597945-03

Состав: мясо рульки свинной, посолочная смесь, чеснок, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок-28,8 г, жир-10,4 г.

Энергетическая ценность: 301 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°С до +6°С и относительной влажности не выше 75% не более 5 суток.

Описание: равномерно окрашенная мышечная ткань. Консистенция плотная. Запах приятный, с выраженным ароматом пряностей и чеснока.

Вес: 0,8 кг.



Щековина «Станичная» копчёно-запечёная

ТУ 9213-008-47928152-2000

Состав: щековина свиная, посолочная смесь, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 8,0 г, жир не более 60,0 г.

Энергетическая ценность: 572 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°С до +6°С и относительной влажности 75-78% не более 5 суток.

Описание: продукт имеет упругую консистенцию, сочный. Вкус солоноватый с ароматом пряностей и чеснока.

Вес: 0,6 кг.



Бекон «Люкс» сырокопчёный

ТУ 9213-065-44388488-2004

Состав: свинина, посолочная смесь, пряности молотые (перец черный, чеснок).

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 10 г, жиры не более 50 г, углеводы не более 1 г.

Энергетическая ценность: не более 490 Ккал

Срок годности: продукта, упакованного под вакуумом, при t° от 0°С до +4°С не более 20 суток.

Описание: равномерно окрашенная мышечная ткань от розового до ярко-красного цвета, цвет жира белый или с розовым оттенком. с чередованием мышечной и жировой ткани. выраженный запах копчения, вкус ветчинный, солоноватый.

Вес: 0,1 кг; 0,3 кг.



ДЕЛИКАТЕСЫ, КОПЧЁНОСТИ



Говядина «Люкс» сырокопчёная

ТУ 9213-065-44388488-2004

Состав: говядина, посолочная смесь, пряности молотые (перец черный, чеснок).

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 18 г, жиры не более 5г, углеводы не более 1 г.

Энергетическая ценность: не более 120 Ккал.

Срок годности продукта, упакованного под вакуумом, при t° от 0° С до +4° С не более 20 суток.

Описание: равномерно окрашенная мышечная ткань от розового до ярко-красного цвета. выраженный запах копчения, вкус солоноватый.

Вес: 0,1 кг; 0,3 кг.



Закуска к пиву «Владимирская»

Продукт из свинины копчено-вареный

ТУ 9213-008-47928152-2000

Состав: уши свинные, посолочная смесь, специи (паприка, перец, горчица, чили), сахар-песок.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 20 г, жиры не более 5 г.

Энергетическая ценность: не более 120 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°С до +4°С не более 6 суток при порционной нарезке в вакуумной упаковке.

Описание: поверхность чистая, сухая. уши свинные порезанные на пластины. Запах и вкус свойственный данному виду продукта, с ароматом паприки и красного перца, в меру соленый.

Вес: 0,1 кг.



Балык «Люкс» сырокопчёный

ТУ 9213-065-44388488-2004

Состав: свинина, посолочная смесь, пряности молотые (перец черный, чеснок).

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 10 г, жиры не более 50 г, углеводы не более 1 г.

Энергетическая ценность: не более 160 Ккал.

Срок годности: продукта, упакованного под вакуумом при t° от 0°С до +4°С не более 20 суток.

Описание: равномерно окрашенная мышечная ткань от розового до ярко-красного цвета, цвет жира белый или с розовым оттенком. С чередованием мышечной и жировой ткани. выраженный запах копчения, вкус ветчинный, солоноватый.

Вес: 0,1 кг; 0,3 кг.



Чипсы мясные из свинины «Пряные»/«Острые»

ТУ10.13.14-005-82190958-2018

Состав. Чипсы «Пряные»: свинина, посолочная смесь, специи (чеснок, лук, перечная мята, петрушка, кориандр, укроп, базилик).

Состав. Чипсы «Острые»: свинина, посолочная смесь, специи (чеснок, орегано, паприка, чили).

Пищевая ценность 100 г продукта чипсы «Пряные»: белок не менее 50 г, жиры не более 15 г, углеводы не более 1 г.

Пищевая ценность 100 г продукта чипсы «Острые»: белок не менее 48 г, жиры не более 17 г, углеводы не более 1г.

Энергетическая ценность: не более 340 Ккал/не более 350 Ккал.

Срок годности: хранить при t° от +2°С до +6°С упакованные в вакуум не более 60 суток.

Описание: мясная закуска из нежирного свиного фарша со вкусом и ароматом пряностей.

Вес: 60 г.





Шпик «Домашний»

ТУ 10.13.15-356-01597945-2018

Состав: шпик, соль поваренная пищевая, чеснок, перец черный молотый, лавровый лист.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок-3,4 г, жир-87,0 г

Энергетическая ценность: 797 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°C до +6°C и относительной влажности не выше 75% до 60 суток.

Описание: поверхность чистая с наличием молотого черного перца, чеснока. Консистенция плотная. Шпик без пожелтения, с наличием мышечной ткани.

Вес: 0,4 кг.



Шпик сырокопчёный «Острый»

ТУ 10.13.15-356-01597945-2018

Состав: шпик, соль поваренная пищевая, чеснок, перец красный молотый.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок-3,5 г; жир-89,4 г.

Энергетическая ценность: 819 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°C до +6°C и относительной влажности не более 75% до 30 суток.

Описание: поверхность равномерно прокопченая, с наличием красного перца и содержанием мышечной ткани.

Вес: 0,4 кг.



Шпик «К завтраку» солёный в оболочке

ТУ 10.13.15-356-01597945-2018

Состав: грудинка свиная, шпик, соль поваренная пищевая, чеснок, паприка, укроп сушенный, перец черный молотый.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок-3,5 г; жир-88,4 г.

Энергетическая ценность: 810 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°C до +6°C и относительной влажности не более 75% до 30 суток.

Описание: консистенция плотная, содержит кусочки паприки, зелени, с ароматом чеснока.

Вес батона: 0,7 кг.



Грудинка со специями «Солёная»

(Охлажденная)

ТУ 10.13.15-356-01597945-2018

Состав: грудинка свиная, соль поваренная пищевая, чеснок, перец черный молотый.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок-9,7 г, жир-66,1 г.

Энергетическая ценность: 634 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°C до +6°C и относительной влажности не более 75% до 60 суток.

Описание: поверхность чистая с наличием молотого черного перца, чеснока. Консистенция плотная. Шпик без пожелтения, с наличием мышечной ткани.

Вес: 0,4 кг.



ПАШТЕТ, ЛИВЕРНЫЕ КОЛБАСЫ, ХОЛОДЕЦ



Паштет «Печёночный»

Высший сорт | ТУ 9213-051-13160604-03

Состав: шпик, печень свиная или говяжья, вода питьевая, свинина, молоко сухое цельное, сливки сухие, соль пищевая, специи, соевый белок.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 18,0 г, жир не более 26,0 г.

Энергетическая ценность: 306 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°C до +6°C не более 15 суток.

Описание: паштет имеет мажущую консистенцию, вкус умеренно соленый с ароматом пряностей.

Вес: 0,2 кг.



Паштет «Нежный»

Высший сорт | ТУ 9213-051-13160604-03

Состав: шпик, печень свиная или говяжья, вода питьевая, шкура свиная, лук репчатый, соль пищевая, специи, соевый белок.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 16,0 г, жир не более 28,0 г.

Энергетическая ценность: 316 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°C до +6°C не более 15 суток.

Описание: паштет имеет мажущую консистенцию, вкус умеренно соленый с ароматом пряностей.

Вес: 0,2 кг.



Колбаса ливерная «Обыкновенная» в искусственной оболочке

Категория А | ГОСТ Р 54646-2011

Состав: обрезь мясная, щековина, печень говяжья или свиная, бульон, соль пищевая, лук, сахар-песок, перец черный, кориандр.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 11,0 г, жир не более 44,0 г, углеводы не более 1,0 г.

Энергетическая ценность: не более 444 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха от 75% до 78% не более 3 суток в непроницаемой оболочке.

Описание: вкус приятный с выраженным ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса. Консистенция мажущаяся.

Вес батона: 0,3 кг.



Колбаса ливерная «Обыкновенная» в натуральной оболочке

Категория А | ГОСТ Р 54646-2011

Состав: обрезь мясная, щековина, печень говяжья или свиная, бульон, соль пищевая, лук, сахар-песок, перец черный, кориандр.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 11,0 г, жир не более 44,0 г, углеводы не более 1,0 г.

Энергетическая ценность: не более 444 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха от 75% до 78% не более 3 суток в натуральной оболочке.

Описание: вкус приятный с выраженным ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса. Консистенция мажущаяся.

Вес: штуки - 700 г; упаковки - 2,2 кг.



ПАШТЕТ, ЛИВЕРНЫЕ КОЛБАСЫ, ХОЛОДЕЦ



Холодец «Домашний»

ТУ 9213-254-01597945-03

Состав: мясо и субпродукты говяжьи, свиные вареные, вода питьевая, желатин пищевой, соль пищевая, специи, чеснок.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 17,3 г, жир не более 18,0 г.

Энергетическая ценность: 210 Ккал.

Срок годности: при $t^0 +4\pm 20^0\text{C}$ и относительной влажности воздуха $(75\pm 5)\%$ в пластиковом контейнере не более 7 суток.

Описание: в желе равномерно распределены кусочки мясного сырья.

Консистенция упругая. Запах приятный, с выраженным ароматом пряностей.

Вес: 0,5 кг.



Закуска прессованная «Деревенская»

Продукт вареный из свинины | ТУ 9213-004-85655642-10

Состав: шкура свиная, вода питьевая, соль поваренная пищевая, чеснок, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белки не менее 12,0 г, жиры не более 25,0 г.

Энергетическая ценность: 275 Ккал.

Срок годности: при t^0 от 2^0C до $+6^0\text{C}$ относительной влажности воздуха $(75\pm 5)\%$ - 15 суток.

Описание: консистенция плотная, запах и вкус свойственный данному продукту, с ароматом пряностей.

Вес: 1,0 кг.



«Закуска с печенью»

Ветчина с использованием субпродуктов

ТУ 9213-027-54899698-2012

Состав: шкура свиная, печень говяжья или свиная, вода питьевая, соль поваренная пищевая, чеснок, животный белок, ароматизатор пищевой лимона, экстракты специй (перец чёрный, кориандр).

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 20,0 г, жир не более 15,0 г, углеводы не более 2,0 г.

Энергетическая ценность: не более 223 Ккал.

Срок годности: при t^0 от 0^0C до $+6^0\text{C}$ не более 30 суток.

Описание: равномерно перемешанная масса с включениями кусочков субпродуктов размерами сторон от 30 до 50 мм. Запах и вкус свойственный данному виду продукта, в меру соленый, с выраженным ароматом пряностей.

Вес: 0,7 кг.



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Шашлык «По-домашнему»

Категория В | ТУ 9214-176-01597945-12

Состав: свинина, маринад «Венгерский».

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 12,8 г, жир не более 36,0 г.

Энергетическая ценность: 375 Ккал.

Срок годности: при t^0 от 0°C до +6°C в МГА не более 5 суток, при t^0 не выше -10°C не более 3 месяцев.

Описание: нежные кусочки мясной мякоти в маринаде с насыщенным вкусом паприки и красного перца.

Вес: 0,4 кг; 1,0 кг.



Шашлык «Традиционный»

Категория Б | ТУ 10.13.14-176-01597945-2018

Состав: свинина, вода питьевая, пряности, соль пищевая поваренная.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 19 г, жир не более 7,0 г.

Энергетическая ценность: 140 Ккал.

Срок годности: при t не выше -10°C не более 3 месяцев.

Описание: кусочки мясной мякоти с прослойкой жировой ткани, с кусочками лука, специй и семян пряностей.

Вес: 1,0 кг.



Шашлык «Свиной»

Категория В | ТУ 10.13.14-176-01597945-2018

Состав: свинина, пряности (паприка, тмин, перец) соль поваренная пищевая, вода питьевая.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 13 г, жир не более 36,0 г.

Энергетическая ценность: 380 Ккал.

Срок годности: при t не выше -10°C не более 3 месяцев.

Описание: нежные кусочки мясной мякоти в маринаде с насыщенным вкусом тмина, перца и паприки.

Вес: 1,0 кг.



Эскалоп свиной «Экстра»

Категория А | ТУ 9214-456-00419779-03

Состав: свинина, маринад «Венгерский».

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее - 17,0 г, жир не более - 10,0 г, углеводы -1,0 г.

Энергетическая ценность: 162 Ккал.

Срок годности: при t^0 от +2°C до +6°C в МГА не более 7 суток, при t^0 не выше -12°C не более 30 суток.

Описание: кусочки мясной мякоти, имеющих приятный запах. Вкус в меру острый с приятным ароматом маринада.

Вес: 0,4 кг.



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Свинина духовая «Экстра»

Категория Б | ТУ 9214-456-00419779-03

Состав: свинина, маринад «Венгерский».

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее - 13,0 г, жир не более - 30,0 г, углеводы - 1,0 г.

Энергетическая ценность: 326 Ккал.

Срок годности: при t° от +2°C до +6°C в МГА не более 7 суток, при t° не выше -12°C не более 30 суток.

Описание: кусочки мясной мякоти, имеющих приятный запах. Вкус в меру острый с приятным ароматом маринада.

Вес: 0,4 кг; 1,0 кг.



Купаты «По-домашнему»

Категория Г | ТУ 9214-003-74647007-06

Состав: свинина, говядина, лук репчатый, вода питьевая, соль пищевая, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок - 9,0 г, жир - 25,0 г.

Энергетическая ценность: 261 Ккал.

Срок годности: при t° не выше -18°C не более 60 суток.

Описание: батончики в натуральной оболочке, фарш равномерно перемешан, присутствует измельченный лук. В готовом виде продукт имеет выраженный аромат пряностей и лука.

Вес: штуки -100 г; упаковки - 0,6 кг.



Корейка «Для запекания»

Категория Б | ТУ 9214-176-01597945-12

Состав: свинина, маринад «Венгерский».

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 12,0 г, жир не более 31,7 г.

Энергетическая ценность: 333 Ккал.

Срок годности: при t° от 0°C до +6°C в МГА не более 5 суток, при t° не выше -12°C не более 30 суток.

Описание: кусок мясной мякоти на ребрах, возможны прослойки жировой ткани. Благодаря маринаду имеет насыщенный вкус паприки и перца красного.

Вес: 0,4 кг; 1,0 кг.



Пельмени «По-домашнему»

Категория В | ТУ 9214-003-74647007-06

Состав фаршевой начинки: говядина, свинина, соевый белок, соль пищевая, специи. **Состав тестовой оболочки:** мука пшеничная в/с, вода питьевая, яичный порошок, соль поваренная пищевая.

Пищевая ценность в 100 г теста: белок не менее 5,0 гр, жир не более 2,0 гр, углеводы не более 52 г. **Пищевая ценность в 100 г мясной начинки:** белок не менее 10,0 г, жир не более 27,0 г, углеводы не более 2,0 г.

Энергетическая ценность 100 г мясной начинки: 291 Ккал.

Срок годности: при t° не выше -10°C не более 3 месяцев, при t° не выше -18°C не более 6 месяцев.

Описание: вареные пельмени имеют приятный вкус и аромат с ярко выраженными нотками черного перца и лука. Фарш сочный и нежный.

Вес: 0,5 кг.



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Пельмени «Чувара»

Категория В | ТУ 9214-003-74647007-06

Состав фаршевой начинки: говядина, лук свежий, соевый белок, соль пищевая, специи. **Состав тестовой оболочки:** мука пшеничная в/с, вода питьевая, яичный порошок, масло подсолнечное.

Пищевая ценность в 100 г теста: белок не менее 5,0 г, жир не более 2,0 г, углеводы не более 52 г. **Пищевая ценность в 100 г мясной начинки:** белок не менее 10,0 г, жир не более 21,0 г, углеводы не более 2,0 г.

Энергетическая ценность в 100 г теста: 246 Ккал. **Энергетическая ценность 100 г мясной начинки:** 237 Ккал.

Срок годности: при t^0 не выше -10°C не более 3 месяцев, при t^0 не выше -18°C не более 6 месяцев.

Описание: вареные пельмени имеют приятный вкус и аромат с ярко выраженными нотками черного перца и лука. Фарш сочный и нежный.

Вес: 0,5 кг.



Пельмени «Сливочные»

Категория В | ТУ 9214-060-54899698-2012

Состав фаршевой начинки: свинина, говядина, вода питьевая, лук репчатый, масло сливочное, соль пищевая, специи. **Состав тестовой оболочки:** мука пшеничная в/с, вода питьевая, яичный порошок, масло подсолнечное, соль поваренная пищевая.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 8,0 г, жир не более 15,0 г, углеводы не более 38,0 г.

Энергетическая ценность: 319 Ккал.

Срок годности: при t^0 не выше -10°C не более 3 месяцев, при t^0 не выше -18°C не более 6 месяцев.

Описание: поверхность сухая, края хорошо заделаны. Вареные полуфабрикаты должны иметь приятный вкус и аромат, фарш сочный со вкусом сливочного масла, с ароматом лука, пряностей.

Вес: 0,5 кг.



Биштекс «По-домашнему»

Категория Б | ТУ 9214-003-74647007-06

Состав: свинина, вода питьевая, говядина, шпик, сухари панировочные, лук репчатый, молоко сухое, соль.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок – 8,0 г, жир – 20,0 г, углеводы – 10,0 г.

Энергетическая ценность: 252 Ккал.

Срок годности: при t^0 не выше -18°C не более 60 суток.

Описание: форма без трещин, фарш равномерно перемешан. Вкус и запах в сыром виде свойственный доброкачественному сырью, с ароматом пряностей. В готовом виде имеет нежную, сочную консистенцию.

Вес: штуки - 75 гр; в лотке - 0,45 кг; в пакете - 1,8 кг.



Шницель «Любительский»

Категория В | ТУ 9214-001-75238481-09

Состав: говядина, свинина, вода питьевая, сухари панировочные, соль пищевая, соевый белок, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок - 12,0 г, жир - 25,0 г, углеводы - 4,0 г.

Энергетическая ценность: 298 Ккал.

Срок годности: при t^0 не выше -10°C не более 30 суток, при t^0 не выше -18°C не более 180 суток.

Описание: поверхность без трещин в панировке. Консистенция нежная, сочная. Вкус в меру соленый с ароматом специй.

Вес: штуки - 100 гр; в лотке - 0,6 кг; в пакете - 1,8 кг.



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Котлеты «Чесночные»

Категория В | ТУ 9214-001-75238481-09

Состав: свинина, говядина, вода питьевая, сухари панировочные, лук репчатый, соль пищевая, специи, чеснок.

Пищевая ценность в 100 г продукта: белок не менее – 10 г, жир не более – 25 г, углеводы – 5 г.

Энергетическая ценность: 285 Ккал.

Срок годности: при t° не выше -10°C не более 30 суток, при t° не выше -18°C не более 180 суток.

Описание: поверхность котлет равномерно посыпана панировочными сухарями. Вкус в меру соленый, с выраженным запахом специй. В жареном виде фарш нежный, сочный.

Вес: : штуки -75 гр; в лотке - 0,45 кг; в пакете - 1,8 кг.



Котлеты «Казачьи»

Категория Г | ТУ 9214-001-75238481-09

Состав: свинина, говядина, вода питьевая, крупа манная, лук репчатый, сухари панировочные, соль пищевая, соевый белок, специи.

Пищевая ценность в 100 г продукта: белок не менее – 9 г, жир не более – 30 г, углеводы – 10 г.

Энергетическая ценность: 346 Ккал.

Срок годности: при t° не выше -10°C не более 30 суток, при t° не выше -18°C не более 180 суток.

Описание: поверхность котлет равномерно посыпана панировочными сухарями. Вкус в меру соленый, с выраженным запахом специй. В жареном виде фарш нежный, сочный.

Вес: : штуки - 75 гр., в лотке - 0,45 кг, в пакете -1,8 кг.



Фрикадельки «Самарские»

Категория Г | ТУ 9214-001-75238481-09

Состав: говядина, свинина, вода питьевая, шпик, лук репчатый, мука соевая, манка, яичный порошок, соль пищевая, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок-8,0 г, жир-21,0 г, углеводы-3,0 г.

Энергетическая ценность: 233 Ккал.

Срок годности: при t° не выше -10°C не более 30 суток, при t° не выше -18°C не более 180 суток.

Описание: поверхность без трещин. Консистенция нежная, сочная. Вкус и запах в меру соленый с ароматом специй.

Вес: 0,6 кг.



Голубцы «По-домашнему»

Категория В | ТУ 9214-003-74647007-06

Состав: свинина, капуста свежая белокочанная, говядина, рис вареный, лук репчатый, соль пищевая, соевый белок, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 8,0 г, жир не более 25,0 г, углеводы 20,0 г.

Энергетическая ценность: 337 Ккал.

Срок хранения: при t° не выше -18°C в течение 60 суток.

Описание: форма естественная, фарш не выступает на поверхность. Фарш равномерно перемешан, по периметру слой капусты. В горячем виде консистенция сочная, нежная, с ароматом пряностей.

Вес: : штуки - 100 г , лотка - 0,60 кг.



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Голубцы ленивые «По-домашнему»

Категория В | ТУ 9214-003-74647007-06

Состав: свинина, капуста свежая белокочанная, говядина, рис вареный, лук репчатый, соль пищевая, соевый белок, специи.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 8,0 г, жир не более 25,0 г, углеводы 20,0 г.

Энергетическая ценность: 337 Ккал.

Срок хранения: при t^0 не выше -18°C в течение 60 суток.

Описание: форма овально-продолговатая. Фарш равномерно перемешан с наличием кусочков риса и капусты. В горячем виде консистенция сочная, нежная, с ароматом пряностей.

Вес: штуки - 100 г, в лотке - 0,60 кг.



Поджарка свиная «Экстра»

Категория Б | ТУ 9214-456-00419779-03

Состав: свинина.

Пищевая ценность в 100 г продукта: белок - не менее 17,0 г, жир - не более 13,0 г, углеводы - не более 1,0 г.

Энергетическая ценность: 190 Ккал.

Срок годности: при t^0 не выше -12°C не более 30 суток.

Описание: кусочки мясной мякоти. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая.

Вес: 0,5 кг.



Поджарка говяжья «Экстра»

Категория А | ТУ 9214-345-00419779-06

Состав: говядина.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок - не менее 16,0 г, жир - не более 5,0 г.

Энергетическая ценность: 109 Ккал.

Срок годности: при t^0 не выше -12°C не более 30 суток.

Описание: кусочки мясной мякоти. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая.

Вес: 0,5 кг.



Фарш «Домашний»

Категория Б | ТУ 9214-608-00419779-08

Состав: говядина, свинина.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок - не менее 13,0 г, жир - не более 27,0 г.

Энергетическая ценность: 295 Ккал.

Срок хранения: при t^0 от 0°C до $+6^{\circ}\text{C}$ при упаковывании под вакуумом и в условиях МГА не более 5 суток, при t^0 не выше -18°C не более 60 суток.

Описание: однородная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. В готовом виде - без посторонних привкуса и запаха. Цвет от темно-красного до светло-розового.

Вес: 0,4 кг.



ПОЛУФАБРИКАТЫ



Фарш «Особый»

Категория В | ТУ 9214-608-00419779-08

Состав: свинина, говядина, мука соевая.

Пищевая ценность в 100 г продукта: белок - не менее 12,0 г, жир- не более 25,0 г, углеводы не более 10,0 г.

Энергетическая ценность: 313 Ккал.

Срок годности: при t^0 не выше -18°C не более 60 суток.

Описание: однородная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. В готовом виде – без посторонних привкуса и запаха. Цвет от темно-красного до светло-розового.

Вес: 0,4 кг.



Шейка «Свиная»

Категория В | ТУ 10.13.14-176-015979945-2018

Состав: свинина.

Пищевая ценность в 100 г продукта: белок- не менее 12,8 г, жир- не более 36,0 г.

Энергетическая ценность: не более 375 Ккал.

Срок годности: при t^0 от 0°C до $+6^{\circ}\text{C}$ при упаковывании под вакуумом и в условиях МГА не более 5 суток, при t^0 не выше -18°C не более 60 суток.

Описание: крупные куски мясной мякоти неправильной овально-продолговатой формы. поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая.

Вес: в лотке - 800 г, в вакуумном пакете - 1,0 кг.



Филей из свинины

Категория А | ТУ 10.13.14-176-015979945-2018

Состав: свинина нежирная.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок не менее 18 г, жир не более 8,4 г.

Энергетическая ценность: 148 Ккал.

Срок годности: при t^0 от $+0^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$ при упаковывании под вакуумом и в условиях МГА не более 5 суток, при t^0 не выше -18°C не более 90 суток.

Описание: кусочки мясной мякоти свинины (спинно-поясничная мышца).

Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая.

Вес: 0,4 кг; 1,0 кг.



Говядина «Для запекания»

Категория А | ТУ 9214-345-00419779-06

Состав: говядина.

Пищевая ценность 100 г продукта: белок- не менее 16,0 г, жир- не более 5,0 г.

Энергетическая ценность: 109 Ккал.

Срок годности: при t^0 не выше -12°C не более 30 суток; при t^0 не выше 6°C не более 24 часов, при упаковывании под вакуумом и в условиях МГА не более 5 суток.

Описание: крупный кусок мясной мякоти. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая.

Вес: 1,0 кг.





АО «Шувалово»
156513, Костромская область,
Костромской район,
п. Шувалово, ул. Рабочая, 1
Тел.: (4942) 669-034,
669-037 отдел реализации
669-746 диспетчер

www.shuvalovo.biz
secret@shuvalovo.biz

