Царь-Мясо
АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛДИНГ

# МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ И КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

## СВИНИНА ТУШЕНАЯ
I сорт ГОСТ 32125–2013

ЛУЧШИХ ТОВАРОВ 2002 РЕГИОН

СОСТАВ: свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +20°С – 3 года.

## ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ
I сорт ГОСТ 32125–2013

СОСТАВ: говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +20°С – 3 года.

## СВИНИНА В ЖЕЛЕ
ТУ 9216–910–00419779–06

СОСТАВ: свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +20°С – 2 года.

## КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ГОВЯДИНОЙ
ГОСТ 55333–2012

СОСТАВ: говядина, крупа гречневая.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +20°С – 2 года.

## КАША ГРЕЧНЕВАЯ СО СВИНИНОЙ
ГОСТ 55333–2012

СОСТАВ: свинина, крупа гречневая.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +20°С – 2 года.

## КАША РИСОВАЯ С ГОВЯДИНОЙ
ГОСТ 55333–2012

СОСТАВ: говядина, крупа рисовая.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +20°С – 2 года.

## КАША РИСОВАЯ СО СВИНИНОЙ
ГОСТ 55333–2012

СОСТАВ: свинина, крупа рисовая.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +20°С – 2 года.

## КУРИЦА ПО–ДЕРЕВЕНСКИ
ТУ 10.13.15–409–00419779–2016

СОСТАВ: мясо птицы на кости.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +20°С – 2 года.

## МЯСО ПТИЦЫ ПО–ДОМАШНЕМУ
ТУ 10.13.15–004–57333508–2016

СОСТАВ: мясо птицы бескостное.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +20°С – 2 года.

## ТУШЕНКА «СМОЛЕНСКАЯ» из говядины и свинины
ТУ 9216–360–00419779–14

СОСТАВ: свинина, говядина, мясо голов.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +20°С – 3 года.

## ТУШЕНКА «СМОЛЕНСКАЯ» из говядины
ТУ 9216–360–00419779–14

СОСТАВ: говядина, субпродукты.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +20°С – 3 года.

## ТУШЕНКА «СМОЛЕНСКАЯ» из свинины
ТУ 9216–360–00419779–14

СОСТАВ: свинина, мясо голов.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +20°С – 3 года.

Россия, 241020, Брянская обл.,
г. Брянск, ул. Тухачевского, 2

ООО «Брянский мясоперерабатывающий комбинат»
Коммерческая служба:
(4832) 63–66–11, 63–00–48
Секретарь–референт:
(4832) 63–58–26, 75–38–49

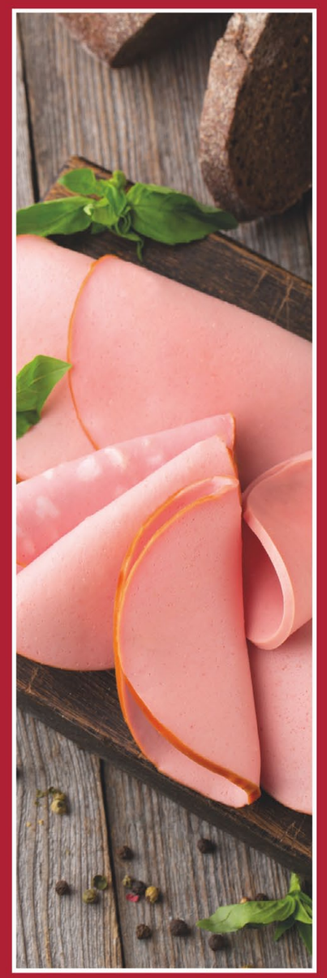
Приемная, секретарь–референт:
office@kingmeat.ru

Для заявок на продукцию:
bmpk@kingmeat.ru

ЦАРЬ–МЯСО.РФ

# АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛДИНГ

Царь-Мясо
АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛДИНГ



# ВАРЕНЫЕ КОЛБАСЫ И ВЕТЧИНЫ

## «ДОКТОРСКАЯ»
ГОСТ 23670–2019

СОСТАВ: свинина, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 60 суток.

## «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»
ГОСТ 23670–2019

СОСТАВ: свинина, говядина, шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 60 суток.

## «МОЛОЧНАЯ»
ГОСТ 23670–2019

СОСТАВ: свинина, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 60 суток.

## «ДОКТОРСКАЯ»
ГОСТ 23670–2019

СОСТАВ: свинина, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 5 суток;
упакованная под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 15 суток.

## «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»
ГОСТ 23670–2019

СОСТАВ: свинина, говядина, шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 5 суток;
упакованная под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 15 суток.

## «МОЛОЧНАЯ»
ГОСТ 23670–2019

СОСТАВ: свинина, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 5 суток;
упакованная под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 15 суток.

## «ЛЮБИМАЯ»
в целлюлозе ТУ 10.13.14–009–57333508–2003

СОСТАВ: мясо птицы мехобвалки, свинина,
мясо свиных голов, щековина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 5 суток;
упакованная под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 15 суток.

## «ЛЮБИМАЯ СО ШПИКОМ»
в целлюлозе ТУ 10.13.14–009–57333508–2003

СОСТАВ: мясо птицы мехобвалки, свинина, мясо свиных голов, шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 5 суток;
упакованная под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 15 суток.

## «РУССКАЯ»
ГОСТ 23670–2019

СОСТАВ: говядина, свинина, шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 60 суток.

## ВЕТЧИНА «ГУРМАН»
ТУ 9213–003–57333508–02

СОСТАВ: свинина, мясо птицы.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 40 суток.

## ВЕТЧИНА В ОБОЛОЧКЕ
ГОСТ 31790–2012

СОСТАВ: свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 30 суток.

## ВЕТЧИНА «ПИКНИК»
ТУ 9213–003–57333508–02

СОСТАВ: свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 40 суток.

## «ДОКТОРСКАЯ»
в натуральной оболочке ГОСТ 23670–2019

СОСТАВ: свинина, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 8 суток;
упакованная под вакуумом или в модифицированной среде
при t от 0°С до +6°С – 30 суток.

## «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»
в натуральной оболочке ГОСТ 23670–2019

СОСТАВ: свинина, говядина, шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 8 суток;
упакованная под вакуумом или в модифицированной среде
при t от 0°С до +6°С – 30 суток.



Царь-Мясо
АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛДИНГ

# ДЕТСКАЯ СЕРИЯ

Маленький Гурман

## «ДЕТСКАЯ» вареная
ГОСТ 31489–2012

СОСТАВ: говядина, свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 20 суток.

## СЕРВЕЛАТ «ДЕТСКИЙ»
ТУ 9213–005–57333508–2010

СОСТАВ: свинина, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 15 суток;
при t от –7°С до –9°С – 3 месяца.

## СОСИСКИ «ДЕТСКИЕ»
ГОСТ 31489–2012

СОСТАВ: говядина, свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 15 суток;
при t от 0°С до +6°С – 20 суток,
упакованные под вакуумом, в модиф. среде.

## СОСИСКИ «МАЛЫШОК»
ГОСТ 31489–2012

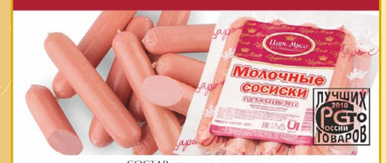
СОСТАВ: говядина, свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 15 суток;
упакованные под вакуумом, в модиф. среде
при t от 0°С до +6°С – 20 суток.

## САРДЕЛЬКИ «ДЕТСКИЕ»
ГОСТ 31489–2012

СОСТАВ: говядина, свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 3 суток;
при t от 0°С до +6°С – 10 суток упакованные под вакуумом,
в модиф. среде.

# СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ

## СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ»
ГОСТ 23670–2019



СОСТАВ: свинина, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 15 суток в оболочке амипак,
8 суток – в целлофане; упаков. под вакуумом или в модифиц. среду:
в целлофане – 20 суток, в оболочке амипак – 30 суток.

## СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ»
подкопченные ГОСТ Р 52196– 2011

СОСТАВ: свинина, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 8 суток;
упаков. под вакуумом или в модифиц. среду:
в целлофане – 20 суток.

## СОСИСКИ «ПРЕМИУМ»
ТУ 10.13.14–009–57333508–2003

СОСТАВ: свинина, мясо свиных голов, эмульсия из шкурки свиной.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 7 суток;
упаков. под вакуумом или в модиф. среду –
20 суток при t от 0°С до +6°С.

## СОСИСКИ «ФЕРМЕРСКИЕ»
ТУ 10.13.14–009–57333508–2003

СОСТАВ: мясо птицы мехобвалки, мясо свиных голов, свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 7 суток;
упаков. под вакуумом или в модифицированной
среде при t от 0°С до +6°С – 20 суток.

## СОСИСКИ «БАЛТИЙСКИЕ»
ТУ 10.13.14–009–57333508–2003

СОСТАВ: мясо свиных голов, мясо птицы мехобвалки, эмульсия
из шкурки свиной. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С –
10 суток, упакован. под вакуумом или в модиф. среде –20 суток,
при t –12°С – 30 суток; при t –18°С – 90 суток.

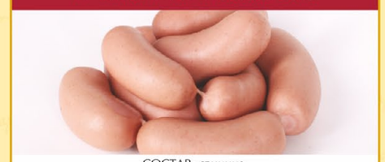
## САРДЕЛЬКИ «СВИНЫЕ»
ГОСТ 23670–2019

СОСТАВ: свинина, эмульсия из шкурки свиной.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 5 суток;
упаков. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 20 суток,
в модиф. среде – 15 суток.

## САРДЕЛЬКИ «МОЛОЧНЫЕ»
ТУ 10.13.14–009–57333508–2003

СОСТАВ: свинина, мясо птицы мехобвалки, эмульсия из шкурки свиной.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 5 суток;
упаков. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 20 суток,
в модиф. среде – 15 суток.

## САРДЕЛЬКИ «ДОКТОРСКИЕ»
ТУ 10.13.14–009–57333508–2003



СОСТАВ: свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +2°С до +6°С – 5 суток;
упакованные под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 20 суток,
в модифицированной среде – 15 суток.

# ВАРЕНО–КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

## «МОДЕРН»
п/к ТУ 9213–002–57333508–02

СОСТАВ: свинина, филе птицы.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С до +15°С – 15 суток; при t от 0°С до +4°С – 30 суток; при t –7°С (–9°С) – 4 месяца.

## «БРИСТОЛЬ»
п/к ТУ 9213–002–57333508–02

СОСТАВ: свинина, шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С до +15°С – 15 суток; при t от 0°С до +4°С – 30 суток.

## «СТОЛИЧНАЯ»
п/к ТУ 9213–002–57333508–02

СОСТАВ: свинина, шпик, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С до +15°С – 15 суток; при t от 0°С до +4°С – 30 суток.

## «ЗЕРНИСТАЯ»
п/к ТУ 10.13.14–002–57333508–2002

СОСТАВ: мясо птицы, шпик, свинина, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С – 10 суток; при t от 0°С до +6°С – 15 суток; при t от –7°С до –9°С – 3 месяца.

## СЕРВЕЛАТ «КЛАССИЧЕСКИЙ»
п/к ТУ 10.13.14–002–57333508–2002

СОСТАВ: мясо голов, мясо птицы мехобвалки, щековина свиная.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t не выше +12°С – 10 суток; при t от 0°С до +6°С – 15 суток; при t от –7°С до –9°С – 3 месяца.

## «СВИНАЯ»
п/к ГОСТ 31785–2012

СОСТАВ: свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С – 10 суток; при t от 0°С до +6°С – 15 суток; при t –10°С – 3 месяца.

## «СЕРВЕЛАТ»
в/к ГОСТ Р 55455–2013

СОСТАВ: грудинка свиная, говядина, свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +6°С до +12°С –15 суток; при t от 0°С до +6°С – 30 суток; при t –7°С (–9°С) – 120 суток.

## САЛЯМИ «АСТОРИЯ»
в/к ТУ 9213–002–57333508–02

СОСТАВ: свинина, шпик, мясо птицы, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С до +15°С – 15 суток; при t от 0°С до +4°С – 30 суток.

## «ЭЛИТНАЯ»
в/к ТУ 9213–002–57333508–02

СОСТАВ: свинина, мясо птицы.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С до +15°С – 15 суток; при t от 0°С до +4°С – 30 суток; при t –7°С (–9°С) – 4 месяца.

## «МОСКОВСКАЯ»
в/к ГОСТ Р 55455–2013

СОСТАВ: говядина, шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +6°С до +12°С – 15 суток; при t от 0°С до +6°С – 30 суток; при t –7°С (–9°С) – 4 месяца.

## «ВЕТЧИННАЯ САЛЯМИ»
п/к ТУ 10.13.14–002–57333508–2002

СОСТАВ: свинина, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 15 суток; при t +12°С – 10 суток.

## «КРАКОВСКАЯ»
п/к ГОСТ 31785–2012

СОСТАВ: свинина, говядина, грудинка свиная.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t +12°С – 10 суток; при t от 0°С до +6°С – 15 суток.

## «ХУТОРСКАЯ»
п/к ТУ 10.13.14–002–57333508–2002

СОСТАВ: свинина, мясо птицы мехобвалки, щековина свиная.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t +12°С – 10 суток; при t от 0°С до +6°С – 15 суток; упаков. в модифиц. среде – 30 суток при t от 0°С до +6°С.

## СЕРВЕЛАТ «РИЖСКИЙ»
п/к ТУ 10.13.14–002–57333508–2002

СОСТАВ: шпик, свинина, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С – 10 суток; при t от 0°С до +6°С – 15 суток.

## КОЛБАСКИ «ПАРТИЗАНСКИЕ»
п/к ТУ 10.13.14–002–57333508–2002

СОСТАВ: щековина свиная, мясо птицы мехобвалки, свинина, сердце свиное.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t +12°С – 10 суток; при t от 0°С до +6°С – 15 суток; упаков. в модифиц. среде при t от 0°С до +6°С – 30 суток.



Царь-Мясо
АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛДИНГ

# ВАРЕНО–КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ ПО 300 Г

## «ЭЛИТНАЯ»
в/к ТУ 9213–002–57333508–02

СОСТАВ: свинина, мясо птицы.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С до +15°С – 15 суток; при t от 0°С до +4°С – 30 суток; при t –7°С (–9°С) – 4 месяца.

## «МОДЕРН»
в/к ТУ 9213–002–57333508–02

СОСТАВ: свинина, филе птицы.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С до +15°С – 15 суток; при t от 0°С до +4°С – 30 суток; при t –7°С (–9°С) – 4 месяца.

## «МОСКОВСКАЯ»
в/к ГОСТ Р 55455–2013

СОСТАВ: говядина, шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +6°С до +12°С – 15 суток; при t от 0°С до +6°С – 30 суток; при t –7°С (–9°С) – 4 месяца.

## «СТАРОМОСКОВСКАЯ»
в/к ТУ 9213–002–57333508–02

СОСТАВ: свинина, шпик, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С до +15°С – 15 суток; при t от 0°С до +4°С – 30 суток.

## САЛЯМИ «АСТОРИЯ»
в/к ТУ 9213–002–57333508–02

СОСТАВ: свинина, шпик, мясо птицы, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С до +15°С – 15 суток; при t от 0°С до +4°С – 30 суток.

## «СВИНАЯ»
п/к ГОСТ 31785–2012

СОСТАВ: свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С – 10 суток; при t от 0°С до +6°С – 15 суток; при t –10°С – 3 месяца.

## «БРИСТОЛЬ»
в/к ТУ 9213–002–57333508–02

СОСТАВ: свинина, шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С до +15°С – 15 суток; при t от 0°С до +4°С – 30 суток.

## СЕРВЕЛАТ «ЕВРОПЕЙСКИЙ»
в/к ТУ 9213–002–57333508–02

СОСТАВ: свинина, шпик, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С до +15°С – 15 суток; при t от 0°С до +4°С – 30 суток.

# СЫРОКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

## «МОНТЕАЛЬ»
с/к ТУ 10.13.14–001–57333508–2004

СОСТАВ: свинина, шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С до +15°С – 4 месяца; упаков. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 90 суток.

## «БУЖЕНАЛЬ»
с/к ТУ 10.13.14–001–57333508–2004

СОСТАВ: свинина, шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С до +15°С – 4 месяца; упаков. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 90 суток.

## «МАДЕЙРА»
с/к ТУ 10.13.14–001–57333508–2004

СОСТАВ: свинина, шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С до +15°С – 4 месяца; упаков. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 90 суток.

## «ТОСКАНА»
с/к ТУ 10.13.14–001–57333508–2004

СОСТАВ: свинина, шпик, грудка цыплят.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С до +15°С – 4 месяца; упаков. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 90 суток.

## «ТУРИН»
с/к ТУ 10.13.14–001–57333508–2004

СОСТАВ: шпик, филе грудки куриной, свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С до +15°С – 4 месяца; упаков. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 90 суток.

## САЛЯМИ «МИЛАНСКАЯ»
с/к ТУ 10.13.14–001–57333508–2004

СОСТАВ: свинина, шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +12°С до +15°С – 4 месяца; упаков. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 90 суток.

## «СУДЖУК»
ГОСТ Р 55456–2013

СОСТАВ: говядина, жир–сырец говяжий.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +12°С – 120 суток; при t от –2°С (–4°С) – 180 суток; при t от –7°С (–9°С) – 270 суток.

## КОЛБАСКИ «ПРАЖСКИЕ»
с/к ТУ 10.13.14–001–57333508–2004

СОСТАВ: свинина, шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: упаков. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 90 суток.

## КОЛБАСКИ «БАВАРСКИЕ»
с/к ТУ 10.13.14–001–57333508–2004

СОСТАВ: свинина, шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: упаков. в модифицированную среду при t от 0°С до +6°С – 90 суток.

# ДЕЛИКАТЕСЫ

## СВИНИНА «АРОМАТНАЯ»
к/в ТУ 9213–010–57333508–03

СОСТАВ: свинина в шкуре.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: упаков. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 25 суток.

## МЯСНОЙ ОРЕХ
к/в ТУ 9213–010–57333508–03

СОСТАВ: свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: упаков. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 25 суток.

## БУЖЕНИНА «ПО–ДОМАШНЕМУ»
к/в ТУ 9213–010–57333508–03

СОСТАВ: свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: упаков. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 25 суток.

## БЕКОН «СТОЛИЧНЫЙ»
к/в ТУ 9213–010–57333508–03

СОСТАВ: свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: упаков. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 25 суток.

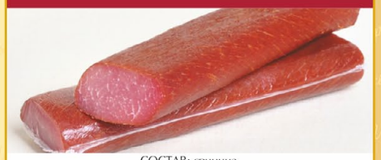
## КАРБОНАД ЗАПЕЧЕННЫЙ
в/с ГОСТ Р 55795–2013

СОСТАВ: свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 5 суток; упаков. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 20 суток.

## ПАСТРОМА
копчено–запеченная
в/с ГОСТ 18256–85

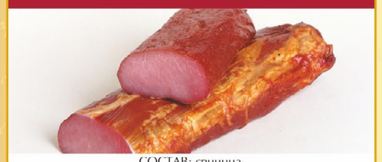
СОСТАВ: свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +8°С – до 5 суток; упаков. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 20 суток.

## БАЛЫК «ДАРНИЦКИЙ»
в/с с/к ТУ 9213–909–00419779–06



СОСТАВ: свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +4°С – 30 суток; при t от +4°С до +12°С – до 15 суток; упаков. под вакуумом при t от 0°С до 6°С – 25 суток.

## ВЕТЧИНА «ФУРШЕТ»
с/к ТУ 9213–010–57333508–03



СОСТАВ: свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от +6°С до +12°С – 15 суток; при t от 0°С до +6°С – 30 суток; упаков. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 20 суток.

## ВЕТЧИНА «АРБАТСКАЯ»
в/к ТУ 9213–010–57333508–03

СОСТАВ: свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – до 15 суток; упаков. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 25 суток.

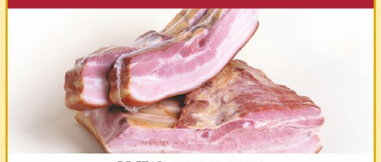
## САЛО «БЕЛОРУССКОЕ»
ГОСТ Р 55485–2013

СОСТАВ: шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – до 60 суток.

## СВИНИНА «ПО–ЦАРСКИ» «БЕРИ И ЕШЬ»
с/к ТУ 9213–010–57333508–03

СОСТАВ: свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 30 суток; при t от +6°С до +12°С – 15 суток; упаков. под вакуумом при t от 0°С до 6°С – 20 суток.

## ГРУДИНКА
в/к ГОСТ Р 54043–2010



СОСТАВ: грудинка свиная.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – до 5 суток; упак. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 25 суток.

## УШИ СВИНЫЕ КОПЧЕНЫЕ
ТУ 9213–010–57333508–03

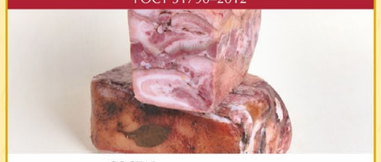
СОСТАВ: уши свиные.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 35 суток в вакуумной упаковке.

# ПРОЧИЕ КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

## КРОВЯНАЯ «КРЕСТЬЯНСКАЯ»
ТУ 9213–015–57333508–2013

СОСТАВ: шпик, жилка, кровь пищевая, субпродукты.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С–5 суток; упаков. в модифиц. среду при t от 0°С до +6°С – 20 суток.

## МЯСО СВИНЫХ ГОЛОВ
прессованное
ГОСТ 31790–2012



СОСТАВ: мясо свиных голов.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 4 суток; упак. под вакуумом при t от 0°С до +6°С – 10 суток.

## ЛИВЕРНАЯ «СЛАВЯНСКАЯ»
ГОСТ Р 54646–2011

СОСТАВ: субпродукты.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от 0°С до +6°С – 8 суток; упаков. в модифиц. среду при t от 0°С до +6°С – 26 суток.



Царь-Мясо
АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛДИНГ

# ПОЛУФАБРИКАТЫ

## ПЕЛЬМЕНИ «ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ»
ТУ 9214–008–57333508–03

СОСТАВ: говядина, свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t –10°С – до 30 суток; при t –18°С – 3 месяца.

## ПЕЛЬМЕНИ «ДОМАШНИЕ»
ГОСТ 33394–2015

СОСТАВ: мука пшеничная в/с, свинина, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t –10°С – до 30 суток; при t –18°С – 180 суток.

## ПЕЛЬМЕНИ «УРАЛЬСКИЕ»
ТУ 9214–008–57333508–03

СОСТАВ: мука пшеничная в/с, сердце и диафрагма свиные, жир свиной.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t –8°С – до 30 суток; при t –18°С – 180 суток.

## ПЕЛЬМЕНИ «ОТ ШЕФ–ПОВАРА»
ТУ 9214–008–57333508–03

СОСТАВ: свинина, шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t –8°С – до 30 суток; при t –18°С – 180 суток.

## ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ
замороженные
ТУ 9214–012–57333508–10

СОСТАВ: мука пшеничная, капуста жареная.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t –8°С – 30 суток; при t –18°С – 90 суток.

## ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ
замороженные
ТУ 9214–012–57333508–10

СОСТАВ: мука пшеничная в/с, картофельные хлопья, лук жареный.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t –8°С – 30 суток; при t –18°С – 90 суток.

## ГОЛУБЦЫ «ДОМАШНИЕ»
ТУ 9214–01257333508–10

СОСТАВ: капуста, говядина, свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t –8°С – 30 суток; при t –18°С – 90 суток.

## ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ
ТУ 9214–01257333508–10

СОСТАВ: говядина, свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от –10°С – 30 суток; при t от –18°С – 90 суток.

## КОТЛЕТЫ ОТ «ШЕФ–ПОВАРА»
мясные ТУ 9214–008–57333508–03

СОСТАВ: свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от –8°С – 30 суток; при t от –18°С – 180 суток.

## ГАМБУРГЕР «ВЕТЧИННЫЙ»
мясной панированный
ТУ 10.13.14–006–57333508–2002

СОСТАВ: обрезь свиная, говядина, свинина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t от –8°С – до 30 суток; при t от –18°С – 180 суток.

## КОТЛЕТЫ «КУРИНЫЕ»
ТУ 9214 – 014 – 57333508 – 2012

СОСТАВ: мясо птицы, шпик.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t –8°С – 30 суток; при t –18°С – 180 суток.

## КОТЛЕТЫ «ЗДОРОВЬЕ»
замороженные
ТУ 9214–014–57333508–2012

СОСТАВ: фарш птицы мехобвалки, говядина.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t –8°С – 30 суток; при t –18°С – 180 суток.

## КОТЛЕТА «КИЕВСКАЯ ДЕЛИКАТЕСНАЯ»
ТУ 9214–014–57333508–2012

СОСТАВ: мясо птицы.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t –8°С – 30 суток; при t –18°С – 180 суток.

## КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ
замороженные
ТУ 9214–012–57333–508–10

СОСТАВ: картофельные хлопья, сухари панировочные.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t –8°С – 30 суток; при t –18°С – 90 суток.

## КОТЛЕТЫ «ДОМАШНИЕ»
ТУ 10.13.14–006–57333508–2002

СОСТАВ: свинина, обрезь свиная.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t –8°С – 30 суток; при t –18°С – 180 суток.

## КОТЛЕТЫ «СИБИРСКИЕ»
ТУ 9214–014–57333508–2012

СОСТАВ: мясо птицы мехобвалки, жир–сырец свиной.
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: при t –8°С – 30 суток; при t –18°С – 180 суток.