

Продолжение

Обозначение НТД, на которую дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ТУ 10.24-20-89	2.3.1
ТУ 49 991-83	2.4.4
ТУ 49 1166-85	2.3.1
РСТ УССР 1604-87	2.3.1



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
УКРАИНЫ**

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И
СУБПРОДУКТОВЫЕ**

Общие технические условия

ДСТ Украины 1558—91

Редактор Л.И. Пуляк

Издание официальное

Сдано в набор 31.12.91. Подп. к печати 17.03.92. Формат 60x84 1/16. Усл.печ. л. 1,16. Зак. 65к. Тир. 1000.
Цена 5р.80к.

Украинский центр стандартизации и метрологии Госстандарта Украины 252143, г. Киев, ул. Метрологическая, 4
ППП корпорации УкрНТИ, 252171, г. Киев, ул. Горького, 180.

ГОССТАНДАРТ УКРАИНЫ
Киев

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УКРАИНЫ

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ
И СУБПРОДУКТОВЫЕ

Общие технические условия

ДСТ Украины
1558-91НАПІВФАБРИКАТИ М'ЯСНІ
І СУБПРОДУКТОВІ

Загальні технічні умови

ОКП 92 1400

Срок действия с 01.01.93
до 01.01.98

Настоящий стандарт распространяется на мелкокусковые мясные и субпродуктовые полуфабрикаты, предназначенные для реализации в розничной торговле и сети общественного питания.

Пример условного обозначения при заказе:

Полуфабрикаты мясные и субпродуктовые ДСТ Украины 1558-91.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. В зависимости от исходного сырья полуфабрикаты вырабатывают следующих наименований:

мясные:

набор для бигуса;

Издание официальное © Госстандарт Украины, 1992

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта Украины

Поправка проекту 8,9-92 вкл.

жаркое по-домашнему;
 набор для плова;
 мясокостный набор "Ассорти";
 ✓ субпродуктовые;
 гуляш сборный;
 набор для рассольника (говяжий и свиной).

1.2. Перечень кодов ОКП приведен в приложении 1.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Мясные и субпродуктовые полуфабрикаты должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Характеристики

2.2.1. Мясные и субпродуктовые полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование полуфабриката	Вид сырья	Характеристика
Набор для бигуса	Свинина жирная	Кусочки мяса массой от 40 до 80 г, полученные при производстве крупнокусковых мясных полуфабрикатов. Массовая доля жира в порции не более 60%

Наименование полуфабриката	Вид сырья	Характеристика
Жаркое по-домашнему	Крупнокусковые говяжьи полуфабрикаты из грудной, подлопаточной части и котлетное мясо из говядины 1 или П категорий	Кусочки мяса массой от 40 до 80 г
Набор для плова	Говядина 1 или П категории и свинина жирная и мясная	Кусочки свиного и говяжьего мяса массой от 15 до 30 г из мякоти всех частей туш, кроме голяшек и рулек. Соотношение в порции говяжьего и свиного мяса 1:1. Мяссовая доля жира в порции не более 40%
Гуляш сборный	Сердце говяжье или свиное, мясная обрезь и диафрагма в любом соотношении говяжьи или свиные, щековина свиная жилованные	Кусочки мяса массой от 10 до 40 г. В процентном соотношении должно быть: сердца говяжьего или свиного 50%, мясной обреза и диафрагмы говяжьей или свиной 20% и щековины свиной 30%, жилованных

Наименование полуфабриката	Вид сырья	Характеристика
Набор для рас-сольника из говядины	Кости и почки говяжьи	Мясокостные кусочки массой от 100 до 200 г каждый, с наличием 30% мяса и жира и 70% кости, с грудной и крестцовой частей. Почки говяжьи используют в целом виде, а в качестве довесков кусочки.
Набор для рас-сольника из свинины	Кости и почки свиные	Соотношение мясокостных кусочков и почек Мясокостные кусочки массой от 60 до 100 г каждый, с наличием 30% мяса и жира и 70% кости из шейных, хребтовых, грудных и реберных частей. Почки свиные используют в целом виде, а в качестве довесков — кусочки. Соотношение мясокостных кусочков и почек 1:1

Продолжение табл. 1

Наименование полуфабриката	Вид сырья	Характеристика
Мясокостный набор "Ассорти"	Говядина 1 или II категории, мясная или обрезная, или беконная свинина	Мясокостные говяжьи кусочки массой от 100 до 200 г каждый, а свиные от 60 до 120 г каждый, с наличием 50% мяса и жира, 50% костей или шейной, спинной, поясничной, крестцовой, грудной /включая ложные ребра/, реберной и хвостовой частей. Соотношение в порции говяжьих и свиных кусков 1:1

2.2.2. Поверхность мясных и субпродуктовых полуфабрикатов должна быть незаветренной, цвет и запах – характерными для доброкачественного сырья, мышечная ткань – упругой без сухожилей, грубой соединительной ткани и раздробленных косточек. Допускается в единице упаковки до 10% кусочков с отклонениями по массе.

2.2.3. Мясные и субпродуктовые полуфабрикаты должны выработываться порционными и весовыми массой, указанной в табл. 2.

2.2.4. Мясные и субпродуктовые полуфабрикаты могут быть выработаны на поточно-механизированных линиях нестандартной массой от 500 до 1000 г в упакованном виде с вложением чека для реализации в торговой сети

Таблица 2

Наименование полуфабриката	Масса порции, г	
	для розничной торговли	для общественного питания
Набор для бигуса	500 \pm 5; 1000 \pm 10	Весовой
Жаркое по-домашнему	500 \pm 5; 1000 \pm 10	Весовое
Гуляш сборный	500 \pm 5; 1000 \pm 10	Весовой
Набор для плова	500 \pm 5; 1000 \pm 10	Весовой
Набор для рас-сольника	500 \pm 5; 1000 \pm 10	Весовой
Мясокостный набор "Ассорти"	1000 \pm 10	Весовой

2.2.5. При механизированной нарезке полуфабрикатов допускается отклонение по массе отдельных кусков, %, не более: для бигуса, жаркого по-домашнему, гуляша – 25; плова – 15 в каждой единице упаковки.

2.2.6. Наличие патогенной и условно-патогенной микрофлоры не допускается.

2.3. Требования к сырью и материалам

2.3.1. Для изготовления мясных и субпродуктовых полуфабрикатов применяют следующие сырье и материалы: свинину первой, второй, третьей и четвертой категорий по ГОСТ 7724, в остывшем, охлажденном или замороженном состоянии;

говядину 1 и II категорий по ГОСТ 779, в остывшем, охлажденном или замороженном состоянии;

баки (шековину) свиные по РСТ УССР 1604, в остывшем, охлажденном или замороженном состоянии;

мясную обрезь говяжью и свиную по ТУ 10.02.01.75, в остывшем, охлажденном или замороженном состоянии, жилованную;

диафрагму говяжью и свиную по ТУ 10.02.01.75, жилованную;

кость говяжью пищевую (грудную и крестцовую) с массовой долей мышечной ткани 30 или 50%;

кость свиную пищевую (шейную, хребтовую, реберную и грудную) с массовой долей мышечной и жировой тканей 30 или 50%;

почки говяжьи и свиные по ТУ 10.02.01.75;

сердце говяжье и свиное по ТУ 10.02.01.75, жилованное;

пленку целлюлозную (целлофан) по ГОСТ 7730;

пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;

пленку поливинилиденхлоридную "Повиден" по ТУ 6-01-1086;

пленку полиэтиленцеллофановую по ТУ 6-12-020-40-77-2;

пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951;

пленку полиамид-полиэтиленовую по ТУ 6-19-051-592;

салфетки из пленочных материалов по ТУ 10.10.845;

пакеты из пленки поливинилиденхлоридной "Повиден" по ТУ 6-01-1087;

пакеты из полимерных пленочных материалов по ОСТ 49 142;

лотки из полимерных материалов по ТУ 10.24-16;

лотки из полистирольной многослойной ленты для мясopодуKтов по ТУ 49 1166;

пергамент по ГОСТ 1341;

подпергамент по ГОСТ 1760;

оберточную бумагу по ГОСТ 8273;

скобы алюминиевые П-образные по ТУ 10.24-20;

ленту полиэтиленовую липкую по ОСТ 6-19-416;

ленту чековую с термочувствительным клеем, разрешенную Министерством здравоохранения СССР для маркировки пищевых продуктов;

обхватки резиновые по действующей нормативно-технической документации;

ярлыки бумажные.

Примечание. Не допускается для выработки мясных и субпродуктовых полуфабрикатов: мясо хряков и быков; свинина с признаками пожелтения шпика; мясо и субпродукты, замороженные более одного раза, с изменившимся цветом поверхности.

2.3.2. При выработке мясных и субпродуктовых полуфабрикатов должно применяться мясо и субпродукты, в которых массовая доля токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, нитрозаминов, пестицидов не должна превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР. Контроль осуществляется в соответствии с "Региональным порядком контроля".

2.4. Упаковка

2.4.1. Порции полуфабрикатов, массой по 500, 1000 г или от 500 до 1000 г, предназначенные для реализации в торговой сети, взвешивают и упаковывают ручным способом в прозрачную чистую, не имеющую повреждений, потребительскую тару - салфетки из целлюлозной пленки по ГОСТ 7730, или полиэтиленовой по ГОСТ 10354, или поливинилиденхлоридной "Повиден" по ТУ 6-01-1086, из пленочных материалов по ТУ 10.10.845, или пакеты из полимерных пленочных материалов по ОСТ 49 142 или из пленки поливинилиденхлоридной "Повиден" по ТУ 6-01-1087.

Допускается, по согласованию с потребителем, фасовать полуфабрикаты в салфетки из пергамента по ГОСТ 1341.

2.4.2. Каждая порция полуфабрикатов должна быть заклеена термосвариванием или липкой полимерной лентой, либо закреплена алюминиевыми скобами или резиновыми обхватками.

2.4.3. Упаковку и взвешивание полуфабрикатов допускается производить на поточно-механизированных линиях или другом оборудовании в лотки из полимерного материала по ТУ 10.24-16, с последующей оберткой их термоусадочной полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 25951 или другими пленочными материалами, разрешенными Министерством здравоохранения СССР.

2.4.4. Фасованные и весовые полуфабрикаты упаковывают в сухие, чистые, без постороннего запаха многооборотные деревянные ящики по ГОСТ 11354, многооборотные полимерные по ТУ 10-10-01-04, алюминиевые по ТУ 10-10-541, тару-оборудование по ГОСТ 24831 или ТУ 49 991, специализированные контейнеры и другую тару, разрешенную Министерством здравоохранения СССР.

Допускается применение ящиков из гофрированного картона по ГОСТ 13513 для упаковки фасованных полуфабрикатов.

2.4.5. Внутренняя поверхность ящиков при упаковке весовых полуфабрикатов должна быть выстлана подпергаментом по ГОСТ 1760 или целлофаном по ГОСТ 7730, выступающими концами которых полуфабрикаты накрываются сверху.

2.4.6. В ящик укладывают полуфабрикаты одного наименования, из мяса одного вида, имеющие одинаковую цену и выработанные в одно время.

2.4.7. Многооборотная тара должна иметь крышку.

Ящики должны обеспечивать доступ воздуха при закрытой крышке. При отсутствии крышки допускается ящики покрывать пергаментом, подпергаментом, оберточной бумагой.

2.4.8. Масса брутто ящика должна быть не более 20 кг.

2.5. Маркировка

2.5.1. На каждую упаковочную единицу с полуфабрикатами массой 500 и 1000 г наносят несмываемой краской, разрешенной Министерством здравоохранения СССР, маркировку или вкладывают под упаковку, или наклеивают на нее этикетку с указанием:

наименования, подчиненности и товарного знака предприятия-изготовителя;

наименования полуфабриката (с указанием вида мяса);

массы нетто порции в килограммах;

цены порции;

даты и часа окончания технологического процесса;

срока реализации;

номера упаковщика;

информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100 г продуктов (см. приложение 2);

обозначения настоящего стандарта.

При упаковке полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях номер упаковщика не указывают.

2.5.2. На каждую порцию полуфабрикатов нестандартной массы от 500 до 1000 г электронные весы выдают чек с указанием:

розничной цены за 1 кг;

фактической массы нетто в килограммах;

цены порции;

даты выработки.

Кроме того, в каждую упаковочную единицу вкладывают или наклеивают этикетку с данными, указанными в п. 2.5.1.

2.5.3. Маркировку, характеризующую продукцию, наносят на одну из торцовых сторон ящика несмываемой, непахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеивают этикетку с указанием:

наименования, подчиненности и товарного знака предприятия-изготовителя;

наименования полуфабриката (с указанием вида мяса);

массы нетто, брутто в килограммах;

количества упаковочных единиц (для фасованных полуфабрикатов);

розничной цены за 1 кг;

даты и часа окончания технологического процесса;

срока реализации;

номера упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждый ящик.

2.5.4. При выпуске полуфабрикатов нестандартной массы на каждый ящик или контейнер наклеивают или вкладывают в него суммарный чек с указанием:

наименования, подчиненности и товарного знака предприятия-изготовителя;

наименования полуфабриката (с указанием вида мяса);

фактической массы нетто в килограммах;

количества порций;

розничной цены за 1 кг;

даты выработки;

срока реализации;

обозначения настоящего стандарта.

При отсутствии суммарного чека вышеперечисленные обозначения указывают на этикетке.

2.6. Упакованные порциями и весовые полуфабрикаты должны выпускаться в реализацию с температурой внутри продукта не более 6°C.

3. ПРИЕМКА

3.1. Сдача-приемка мясных и субпродуктовых полуфабрикатов производится партиями.

Партией считается любое количество полуфабрикатов одного наименования, выработанных в течение одной смены, предназначенных к единовременной сдаче-приемке и оформленных одним удостоверением о качестве.

3.2. Для определения соответствия качества полуфабрикатов требованиям настоящего стандарта предприятие-изготовитель проводит приемочный и периодический контроль.

3.3. Приемочному контролю подвергается каждая партия полуфабрикатов по органолептическим показателям, термическому состоянию, качеству упаковки и маркировки, для чего из разных мест партии отбирают выборку в количестве 10% от объема партии, но не менее трех упаковочных единиц. При наличии менее 10 упаковочных единиц, отбирают одну транспортную упаковку.

3.4. Для проверки соответствия массы порции массе, указанной на чеке или этикетке, отбирают 2% от общего количества упаковок в партии, но не менее 10 упаковок, взятых из разных мест выборки.

3.5. Анализы на наличие патогенных микроорганизмов подлежат периодическому контролю и проводятся в порядке Государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологическими станциями по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3.6. Получатель имеет право производить контрольную проверку качества полуфабрикатов на соответствие их показателей всем требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора проб и методы контроля, предусмотренные настоящим стандартом.

3.7. При получении неудовлетворительных результатов контрольных испытаний хотя бы по одному из показателей, проводят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии. Результаты повторного контроля распространяются на всю партию.

4. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

4.1. Внешний вид, качество упаковки и маркировки определяют визуально.

4.2. В случае сомнения в свежести полуфабрикатов, отбор проб и органолептические исследования проводят по ГОСТ 7269,

С. 12 ДСТ України 1558-91

бактериологические по ГОСТ 21237, химические по ГОСТ 23392, гистологические по ГОСТ 19496.

4.3. Массу порции проверяют на настольных циферблатных весах по ГОСТ 23711 и ГОСТ 23676.

4.4. Температуру полуфабрикатов измеряют в толще тканей на глубине не менее 1 см стеклянным жидкостным (нертутным) термометром по ГОСТ 28498, вмонтированным в металлическую оправу, полупроводниковым измерителем температуры (ПИТ) или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, с допускаемой погрешностью измерения $\pm 1^\circ\text{C}$, для чего от партии полуфабрикатов отбирают не менее трех упаковочных единиц и вычисляют среднее арифметическое значение.

4.5. Массу весовых полуфабрикатов определяют на весах среднего класса точности с допускаемой погрешностью не более $\pm 0,1\%$.

5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Транспортирование

5.1.1. Транспортирование полуфабрикатов производят в охлаждаемых или изотермических средствах автомобильного транспорта, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Не допускается транспортирование полуфабрикатов в открытых автомашинах.

5.1.2. В весенне-летний период полуфабрикаты перевозят в автомобилях с закрытыми кузовами с охлаждением, обеспечивающим поддержание температуры не более 8°C и сохранение качества полуфабрикатов при транспортировании.

Продолжительность перевозки - не более 2 ч.

5.2. Хранение

5.2.1. Хранят мясные и субпродуктовые полуфабрикаты на предприятиях и в торговой сети в охлаждаемых помещениях при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха $(80 \pm 5)\%$.

Срок хранения и реализации полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса - в соответствии с табл. 3.

Таблица 3

Срок хранения	Наименование полуфабрикатов					
	Набор для бигуса	Жаркое по-домашнему	Набор для рассольника говяжий и свиной	Гуляш сборный	Мясокоп-ный набор "Ассорти"	Набор для плова
Общий срок хранения, транспортирования и реализации, ч, не более	21	21	18	24	24	36
В том числе на предприятии-изготовителе, ч, не более	6	6	6	6	6	6

6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

6.1. Изготовитель гарантирует соответствие качества мясных и субпродуктовых полуфабрикатов требованиям настоящего стандарта, при соблюдении условий хранения и транспортирования.

6.2. Гарантийный срок хранения полуфабрикатов - в соответствии с п. 5.2.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Наименование полуфабриката	Коды ОКП		Дополнительные признаки
	Код		
Набор для бигуса: порциями	92 1462 1190		В пленке из полиэтилена, целлофана и др. 500 г
	92 1462 3120		
весовой	92 1462 5210		То же 1000 г В ящиках
	92 1462 5220		
Жаркое по-домашнему: порциями	92 1461 1260		В пленке из полиэтилена, целлофана и др. 500 г
	92 1461 3260		
весовое	92 1461 5130		То же 1000 г. В ящиках
	92 1461 5140		
Гуляш сборный: порциями	92 1414 1390		В пленке из полиэтилена, целлофана и др. 500 г
	92 1414 3120		
весовой	92 1414 5140		То же 1000 г В ящиках
	92 1414 5150		
Набор для плова: порциями	92 1459 3640		В пленке из полиэтилена, целлофана и др. 500 г
	92 1459 3680		
весовой	92 1459 3140		То же 1000 г В ящиках
	92 1459 5150		
Набор для рассольника:	92 1452 1118		

Продолжение приложения 1

Наименование полуфабриката	Код	Дополнительные признаки
порциями	92 1452 3340	В пленке из целлофана, полиэтилена и др. 500 г
весовой	92 1452 5150	То же 1000 г
	92 1452 5210	В ящиках
Мясо-костный набор "Ассорти": порциями	92 1459 3250	В пленке из полиэтилена, целлофана и др. 1000 г
	92 1459 3570	
весовой	92 1459 5130	В ящиках

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Справочное

Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта

Наименование полуфабриката	Белки, г	Жиры, г	Витамины, мг			Энергетическая ценность, ккал
			B ₁	B ₂	PP	
Набор для бигуса	11,70	49,30	0,40	0,10	2,20	491
Жаркое по-домашнему	17,30	11,70	0,08	0,19	3,95	175
Гуляш сборный	13,19	23,65	0,18	0,39	2,48	273
Набор для плова	16,28	26,30	0,27	0,15	3,65	302
Набор для рассольника:						
из говядины	9,94	3,44	0,20	0,93	3,40	67
из свинины	8,73	9,85	0,21	0,80	3,91	129
Мясокостный набор "Ассорти"	6,34	16,82	0,12	0,07	1,35	178

Примечание. Химический состав и калорийность рассчитаны на мышечную ткань набора для рассольника из свинины и говядины, и мясокостного набора "Ассорти".

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Украинским научно-исследовательским институтом мясной и молочной промышленности

РАЗРАБОТЧИКИ И.И. Тимошук, канд. техн. наук, Е.Д. Киселев, Л.А. Троцко
2. ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом УССР Первый заместитель председателя В.К. Соломаха
3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Госстандарта Украины от 24.12.91 № 59
4. ЗАРЕГИСТРИРОВАН Украинским центром стандартизации и метрологии за №
5. Срок первой проверки - 1996 г.
Периодичность проверки: каждые 5 лет
6. ВЗАМЕН РСТ УССР 1558-83
7. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 779-87	2.3.1
ГОСТ 1341-84	2.3.1, 2.4.1
ГОСТ 1760-86	2.3.1, 2.4.5
ГОСТ 7269-79	4.2
ГОСТ 7724-77	2.3.1
ГОСТ 7730-89	2.3.1, 2.4.1, 2.4.5
ГОСТ 8273-75	2.3.1

Продолжение

Обозначение НТД, на которую дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 10354-82	2.3.1, 2.4.1
ГОСТ 11354-82	2.4.4
ГОСТ 13513-86	2.4.4
ГОСТ 19496-74	4.2
ГОСТ 21237-75	4.2
ГОСТ 23392-78	4.2
ГОСТ 23676-79	4.3
ГОСТ 23711-79	4.3
ГОСТ 24831-81	2.4.4
ГОСТ 25951-83	2.3.1, 2.4.3
ГОСТ 28498-90	4.4
ОСТ 6-19-416-80	2.3.1
ОСТ 49 142-79	2.3.1, 2.4.1
ТУ 6-01-1086-82	2.3.1, 2.4.1
ТУ 6-01-1087-82	2.3.1, 2.4.1
ТУ 6-12-020-40-77-2-88	2.3.1
ТУ 6-19-051-592-86	2.3.1
ТУ 10.02.01.75.88	2.3.1
ТУ 10-10-01-04-89	2.4.4
ТУ 10-10-541-87	2.4.4
ТУ 10.10.845-90	2.3.1, 2.4.1
ТУ 10.24-16-89	2.3.1, 2.4.3

ПОПРАВКИ

к ДСТ Украины 1558—91 «Полуфабрикаты мясные и субпродуктовые
Общие технические условия»

	Напечатано	Должно быть
с. 2, четвертая строка сверху	субпродуктовые;	субпродуктовые:
табл. 1, показатель «Характеристика» для с. 4—набора для рассольника из говядины	Соотношение мясокостных кусочков и почек	Соотношение мясокостных кусочков и почек 1 : 1
с. 5 — мясокостного набора «Ассорти»	50% костей или шейной, спинной...	50% костей из шейной, спинной...

и.у. АСТУ 5, 9-92

~~Вся информация является коммерческой тайной и предназначена только для внутреннего использования.~~