



МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД

Основные ингредиенты для производства колбасы

мясо птицы
(филе грудки,
филе бедра)



свинина



говядина



шпик



функциональные
добавки



натуральные
специи



цельное
молоко



вода в форме льда



куриное
яйцо

**Мы работаем только на охлажденных свиных полутушах, натуральных яйцах и молоке!
Добавляем только разрешенные Всемирной организацией здравоохранения компоненты!**

Технологический процесс производства колбас и мясной продукции

ОБЩИЕ СТАДИИ ПРОИЗВОДСТВА

(вареные колбасы, в/к, п/к, сосиски, сардельки)



1. Подготовка сырья:

- разделка (обвалка, жиловка)
- посол (мясо приобретает нежность и сочность)
- измельчение мясного сырья



2. Приготовление фарша (мелкое измельчение сырья на куттере – промышленная мясорубка, добавление специй)



3. Формовка

(наполнение готовым фаршем оболочек)



4. Осадка (созревание)

5. Тепловая обработка в термокамерах

6. Контроль качества

7. Упаковка и маркировка



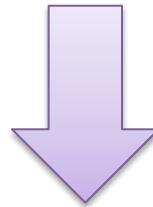
Технологический процесс производства колбас

5. Тепловая обработка в термокамерах:



ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ:

- варка – для колбас в полиамидной оболочке;
- варка и копчение – для колбас в оболочке н/о;
- охлаждение;
- сушка;



ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ:

- варка;
- копчение;
- охлаждение;
- сушка;



ПОЛУКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ:

- запекание;
- обжарка;
- копчение
- охлаждение;
- сушка;

Оболочки для производства колбасных изделий

Классификация оболочек:

НАТУРАЛЬНЫЕ

Колбасные оболочки исполняют роль технологической емкости, которая придает колбасным изделиям форму, а также защищает их от внешних воздействий.

ИСКУССТВЕННЫЕ

проницаемые

белковые

фиброзные

налоферм

амицел

целлюлозные

вектор

непроницаемые

полиамидные



Натуральные оболочки

- Для производства оболочки используется **кишечное сырье домашнего скота** - это кишки животных (говяжьи, свиные, бараньи), прошедшие специальную обработку (синюга, черева, круга).
- Самая первая колбасная оболочка — **натуральная кишечная** — появилась одновременно с колбасой и вплоть до 30-х годов XX века не имела замены. Натуральная оболочка – **максимально паро-, влаго- и дымопроницаема**.
- Коптильный дым глубоко и равномерно проникает в продукт, что способствует образованию у готовых изделий золотисто-коричневого цвета и обеспечивает получение аппетитного запаха копчения и вкуса по всему объему фарша. Колбасы в натуральной оболочке также отличаются максимально нежной консистенцией.
- Колбасы в натуральных оболочках относятся к премиум продуктам, так как обвязка колбас в н/о производится вручную, а продукция обладает ярко выраженным вкусом, насыщенным ароматом и нежной консистенцией



Натуральные оболочки формируют традиционный внешний вид и превосходные вкусовые качества готовой продукции.

Белковые (коллагеновые) оболочки

- По своим физико-техническим свойствам **наиболее близки по свойствам к натуральным оболочкам, а по прочности значительно их превосходят.**
- **Паро-, влаго-, дымопроницаемы.**
- Материал для их производства – **коллагеновые волокна**, которые получают из среднего слоя («спилка») **шкур крупного рогатого скота.**
- Содержат **98% животного белка.**
- На МПЗ Окраина используются съедобные коллагеновые оболочки (кутизин). Продукты в коллагеновых оболочках **употребляют целиком, не очищая.**

Одно из преимуществ белковых оболочек – универсальность.

Используются при производстве всех видов колбасных изделий:

- вареные
- ветчины
- полукопченые колбасы и колбаски
- варено-копченые
- сосиски и сардельки
- колбаски для жарки

Продукция имеет яркий аромат и насыщенный вкус копчения.



Фиброзные оболочки

- Относятся к группе проницаемых искусственных оболочек.
- В настоящее время являются **самыми распространенными** в колбасном производстве.
- Изготавливаются из волокнистой хлопковой бумаги и вискозы (которая, в свою очередь, делается из целлюлозы).
- **Паро-, влаго-, дымопроницаемы.**
- **Превосходят по прочности** все натуральные и искусственные проницаемые оболочки.
- Устойчивы к бактериальному заражению.
- За счет паро- и газопроницаемости позволяют достичь **желаемого аромата и цвета при копчении.**

Основное использование:

- полукопченые
- варено-копченые
- вареные
- сырокопченые



Колбасы в фиброзной оболочке имеют плотную консистенцию, яркий, насыщенный вкус и аромат копчения.

Полиамидные проницаемые оболочки

Новая группа колбасных оболочек. Их можно отнести к **оболочкам нового поколения.**

- **Способны пропускать коптильные вещества и пары воды.**
- После прохождения стадий варки и копчения приобретают характеристики **барьерных оболочек.**

При термообработке поры оболочки раскрываются, продукт проходит стадию копчения, после остывания продукта поры оболочки закрываются.

- Несмотря на полиамидные свойства оболочек (Амицел, Налоферм, Вектор), при хранении и реализации продукции в открытом виде (без упаковки) происходит частичная усушка продукта.

Виды:

- Амицел (сосиски)
- Налоферм (п/к и в/к колбасы)
- Вектор (вареные колбасы)

Основное использование:

- сосиски
- варено-копченые
- полукопченые колбасы
- сырокопченые колбасы

Продукт в проницаемой полиамидной оболочке имеет более нежную консистенцию, легкий аромат и вкус копчения, в сравнении с колбасами в непроницаемой оболочке.



Полиамидные оболочки

- Относятся к группе **непроницаемых** искусственных оболочек (изготавливаются из смеси полиамидов и полиэтилена (гигиенически чистые полимеры). **Класс барьерных** оболочек.
- **Высокая механическая прочность.** Превосходят по прочности все оболочки. Позволяют избежать разрывов оболочки в процессе термообработки.
- **Стабильность диаметра** позволяет выпускать в них штучную продукцию с минимальным отклонением веса.
- Обладают **высокими барьерными свойствами** - предохраняют продукт от проникновения кислорода, что позволяет избежать окисления и обеспечить **более длительные сроки хранения** готовой продукции (до 45 суток).
- **Высокая эластичность оболочки** позволяет производить колбасы и ветчины в пресс-формах, придавая им нестандартный внешний вид.

Основное

использование:

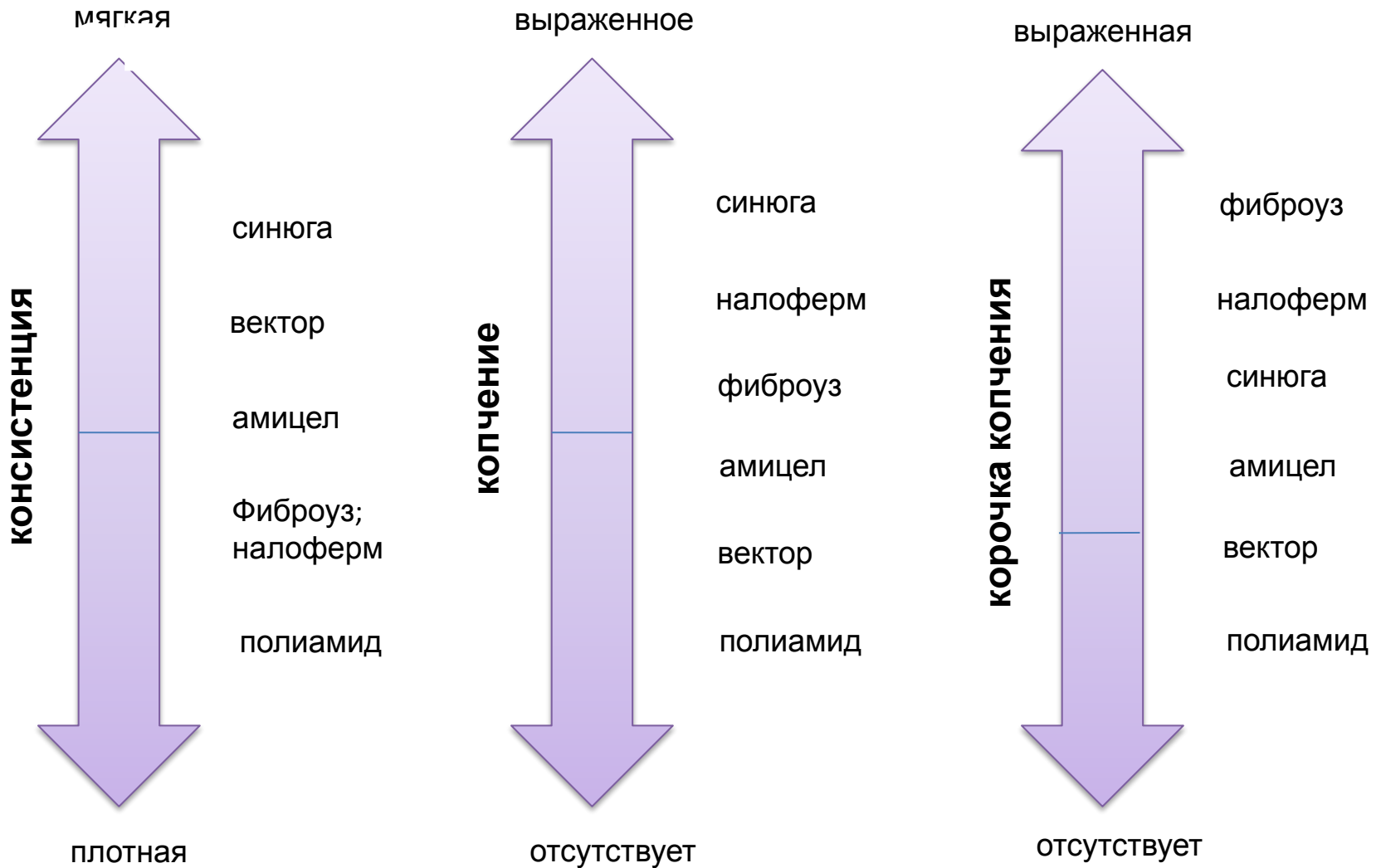
- сосиски
- вареные колбасы



Колбасы в полиамидных оболочках характеризуются более плотной консистенцией и отсутствием во вкусе и аромате копчения.



Сравнительная характеристика вареных колбас в разных оболочках



Упаковка

Функции упаковки:

1. Сохранность колбасных изделий (защита от действий бактерий, влаги, посторонних запахов и других факторов, негативно влияющих на качество).
2. Обеспечение свежести продукции в течение длительного срока хранения.
3. Увеличение сроков хранения.
4. Сохранение привлекательного товарного вида.
5. Защита продуктов от повреждений.
6. Обеспечение санитарно-гигиенических требований при хранении и транспортировке.
7. Продвижение бренда и повышение лояльности.

Виды упаковки

Потребительская упаковка обладает ограниченной вместимостью, массой и размерами.

Групповая (транспортная/промышленная) - упаковка предназначена для транспортировки и хранения весового товара. Вес более 1,0 кг



Виды упаковки

ВАКУУМНАЯ упаковка

Из упаковки откачивается воздух.

Отсутствие кислорода замедляет процесс окисления и препятствует размножению бактерий и микробов. Вследствие чего, происходит увеличение срока хранения продукта в несколько раз.

Мы используем:

- вакуумные пакеты;
- термоусадочные вакуумные пакеты
- Термоформовые пенки



ГАЗОВАЯ упаковка

Упаковка с защитной газовой средой

Из упаковки откачивается воздух.
Закачивается защитная газовая смесь.

В упаковке воздух заменяется специальной газовой атмосферой - смесью углекислого газа CO_2 и азота N_2 .

Защитная газовая среда в упаковке – замедляет развитие бактерий и микроорганизмов, следствием чего является увеличение срока хранения продукта в несколько раз.

Линейка паштетов в лотках

Паштет из говяжьей печени с жареным луком шт 150г

Паштет куриный со сливочным маслом шт 150г

Паштет с беконом и жареным луком шт 150г

Во времена Пушкина паштет считался истинным деликатесом – пищей аристократов и правителей. Но сегодня паштет приобрел всенародную любовь. Это нежное и мягкое кушанье любят практически во всем мире. В разных кухнях мира его готовят из мяса, птицы, печени, тофу, грибов, яиц, бобов, фасоли, орехов. Его рецепты разнообразны. Каждый имеет собственный неповторимый вкус и свои тонкости приготовления.

Для производства паштетов мы используем только высококачественное сырье. В процессе производства паштет приобретает свою нежную пастообразную консистенцию. Говядина и говяжья печень бланшируются, после добавляется жареный лук, соль, чеснок и черный перец для придания классического вкуса. Все продукты перемешиваются до получения однородной массы и далее запекаются.

Формат

Лоток+ЗГС+обечайка вес шт 150г



срок годности -15 суток



Колбаса в/к Шамони

Позвольте вам представить нашу новинку - варёно-копченую колбасу «Шамони». Вкус её нам навеяли Альпы, а в частности, деревушка Шамони, расположенная в живописном месте у горы Монблан. Здесь встречается изысканная Франция и горячая Италия, и это предопределило характер нашей «Шамони». У колбасы изумительный домашний вкус с эффектным ароматом французских пряностей, томатом и паприкой. Продукт имеет выразительную ветчинную структуру и натуральный насыщенный мясной цвет. «Шамони» сделана абсолютно без фосфатов, а значит, колбаса натуральна и безопасна. Наша новинка прекрасно подойдёт в качестве наполнителя для сэндвичей, гастрономической закуски, наполнителя к первым и вторым блюдам.

ФОРМАТЫ:

<i>Упаковано под вакуумом</i>	<i>Упаковано под вакуумом</i>
<i>Натуральная оболочка ~ 500г</i>	<i>Фиброузная оболочка вес шт 320г</i>
<i>Срок годности -30 суток</i>	<i>Срок годности -30 суток</i>
	

Окорок в/к

Окорок варено-копченый – это классический деликатес с тонкими жировыми прослойками. Благодаря копчению на натуральной буковой щепе, окорок обладает мраморной и сочной структурой, натуральным мясным ароматом и нежной румяной корочкой.



ФОРМАТЫ:

Упаковано под вакуумом	Упаковано под вакуумом
Срок годности -30 суток	Срок годности -30 суток
Вес~ 1,0 кг	Вес ~ 0,400 кг
	

Рулет из грудинки в/к

Рулет из грудинки варёно-копчёный - создан специально для любителей пикантных блюд с насыщенным вкусом и ароматом пряностей. Вы ощутите приятное послевкусие от ломтика нежной свинины, приправленной черным перцем, паприкой и чесноком. Рулет из грудинки идеально подойдет для ароматных сытных закусок к праздничному столу, сэндвичей, горячих и холодных блюд.

ФОРМАТЫ:

Упаковано под вакуумом	Упаковано под вакуумом
Срок годности -30 суток	Срок годности -30 суток
Вес ~ 1,1 кг	Вес ~ 0,400 кг
	



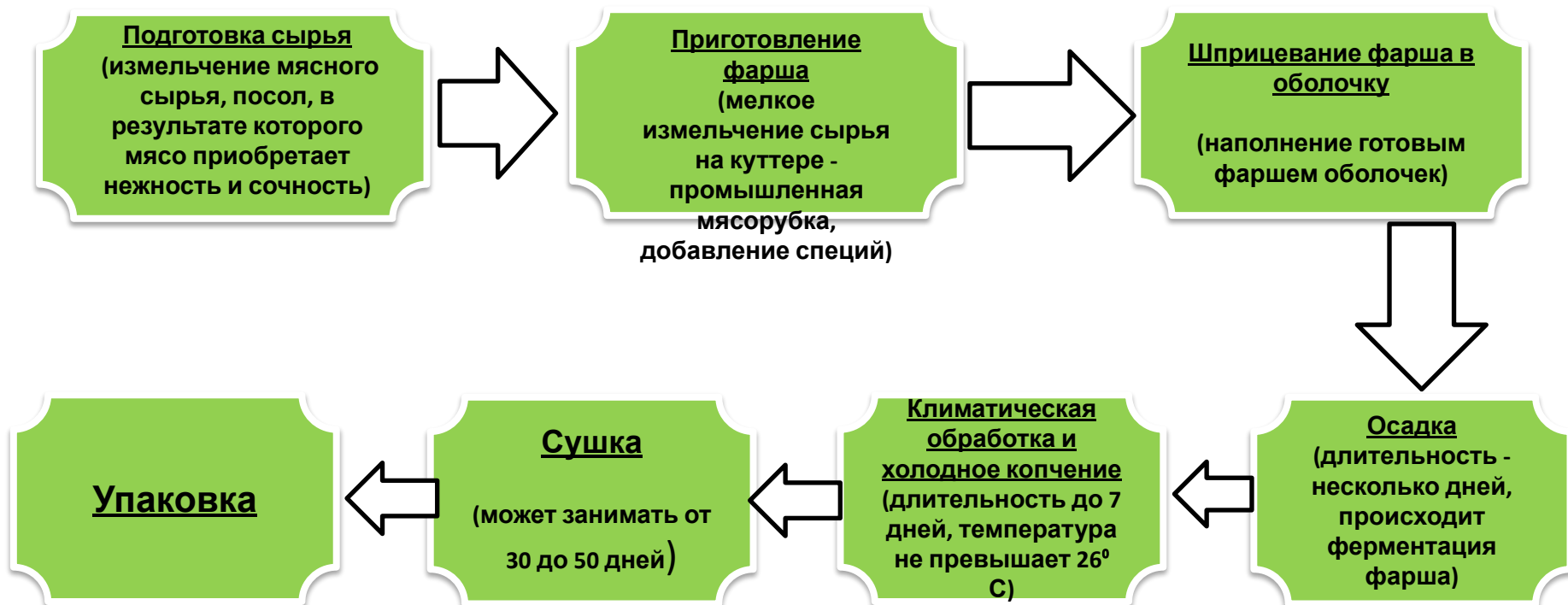
ЗАВОД СЫРОКОПЧЕННЫХ
КОЛБАС

Из чего делают колбасу



Добавляем только разрешенные Всемирной организацией здравоохранения компоненты!

ОБЩИЕ СТАДИИ ПРОИЗВОДСТВА (сырокопченых и твердокопченых колбас)



Сырокопченые колбасы

В технологическом отношении Сырокопченая колбаса - это один из самых сложных мясных продуктов:

**до 5
суток**

**40-50
дней**

**Max t
<26 °C**

**Длительно
е хранение**

**Потеря до
40% влаги**

**120-180
суток**

Стартовые культуры

ферментация

Стартовые культуры – это сбалансированный, целенаправленно подобранный комплекс бактерий, важнейший фактор формирования качеств сырокопченых колбас.



ГДЛ (глюконо-дельта-лактон, E575) – химическое вещество, которое позволяет сократить сроки созревания продукта, сократить сроки изготовления продукта до 14-21 дня!

ВНИМАНИЕ!!! ГДЛ НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ у нас на производстве!!!

НЕ путать со стартовыми культурами!!!

Ассортимент

На сегодняшний день единственное на российском рынке предприятие,
выпускающее
твердокопченые колбасы - это ОКРАИНА.

Австрия

СЫР




Буковые
опилки

30-35
дней




Тмин
Чеснок
Горчица






Ассортимент

	<p>Кол. с/к п/сух Салями Немецкая</p> <p>Форматы: Вес (~0,56 кг) Порц (~0,29 кг) Нарезка (~100г) Шт. (~200 г)</p>	<p>Салями Немецкая - сырокопченая колбаса с мелкозернистым рисунком и насыщенным цветом на срезе. Колбаса изготавливается из нежного куриного филе, охлажденной свинины с добавлением натуральных специй горчицы, имбиря и специй смешанного с мельчайшими кусочками шпика и отборного свиного фарша.</p>
	<p>Кол. с/к п/сух Брауншвейгская ГОСТ</p> <p>Форматы: Вес (~0,6кг) Порц (~0,26кг) Шт (~200г)</p>	<p>Сбалансированная рецептура включает в свой состав свинину, говядину, шпик, ароматный черный перец и мускатный орех. Как и полагается по ГОСТу колбаса темно-красного цвет. Колбаса сырокопченая – настоящий деликатес для повседневного и праздничного стола.</p>
	<p>Кол. с/к п/сух Зернистая</p> <p>Форматы: Вес (~0,65кг) Порц (~0,3кг) Шт (~200г) Нарезка (~100г)</p>	<p>Колбаса сырокопченая Зернистая производится из филе куриной грудки, свинины и мелкорубленного шпика, отчего колбаса имеет красивый равномерный мелкозернистый рисунок на срезе. Сырокопченая колбаса Зернистая имеет легкую остроту и копченый аромат.</p>

Ассортимент

	<p>Кол. с/к п/сух Чоризо</p> <p>Форматы: Вес (~0,65кг) Порц (~0,33кг)</p>	<p>Изысканная свиная колбаса с испанским характером! Яркая сырокопченая колбаса с паприкой и перцем чили, выделяется ярко-оранжевым цветом и жгучим вкусом. Чоризо — одна из самых популярных закусок, причем подается как в холодном, так и в горячем виде. Традиционно ее подают в нарезке, делают бутерброды и жарят на гриле. А еще Чоризо добавляет интересные пикантные нотки супам, пасте с овощами и мясному рагу.</p>
	<p>Кол. с/к п/сух Сальчичон</p> <p>Форматы: Вес (~0,6кг) Порц (~0,3кг) Шт (~0,2кг) Нарезка (~0,1кг)</p>	<p>Колбаса Сальчичон - это один из самых ярких примеров сохранения традиции испанских производителей мясной продукции. Производится из рубленого мяса с добавлением чеснока и черного перца, отличается красивым мраморным срезом.</p>
	<p>Кол. с/к п/сух Пепперони</p> <p>Форматы: Вес (~0,42кг) Порц (~0,21г)</p>	<p>Острая салями, приготовленная по традиционной итальянской рецептуре. Для тех, кто любит поострее! Пепперони производится в оригинальном исполнении только из свиного мяса с примесью острых приправ. Пепперони - популярный ингредиент пиццы в ресторанах и пиццериях. Кроме этого, на ее основе делают бутерброды, закуски и салаты. Говоря о вкусе Пепперони, уже приходится согласиться с тем, что он безупречно неповторимый!</p> <p>На этапе ребрендинга</p>

Ассортимент

	<p>Кол. с/к п/сух Салями Богатырская Окраина</p> <p>Форматы: Вес (~0,53кг) Порц (~0,28кг) Шт. (~0,2 кг)</p>	<p>Салями Богатырская Окраина изготавливается из филе куриной грудки и рубленного мяса свинины. На срезе колбаса имеет красивый рисунок с крупными кусочками шпика.</p>
	<p>Кол. в/к твердокопченая Швейцарская</p> <p>Форматы: Вес (~0,7кг) Порц (~0,35кг) Нарезка (~0,1 кг)</p>	<p>Уникальный продукт, который производится только на одном мясоперерабатывающем заводе России – ООО «МПЗ Окраина». Эта колбаса, произведенная по австрийской технологии, отличается необычным срезом, на котором видны крупные кусочки сыра твердых сортов, Потрясающий насыщенный терпкий вкус сыра и пряностей делает "Швейцарскую" находкой для истинных гурманов. Попробуйте особенный деликатес для особенного события!</p>
	<p>Кол. с/к п/сух Богородская Окраина</p> <p>Форматы: Вес (~0,6кг) Порц (~0,3кг)</p>	<p>Колбаса необычной прямоугольной формы с красивым рисунком на срезе и незабываемым вкусом. Для производства Богородской ОКРАИНА используется филе куриной грудки, охлажденная свинина и букет натуральных специй: горчица, кориандр, имбирь и кардамон. На этапе ребрендинга</p>

Ассортимент



Кол. с/к п/сух Хабуго

Форматы:

Вес (~0,6кг)

Порц (~0,3кг)

В провинции Уэльва, в горах Сьерра Морена прячется небольшой, но знаменитый на весь мир поселок Хабуго. Лучшие испанские хамоны родом из этих мест. Мы вдохновились знаменитыми мясными деликатесами уникального городка Хабуго. В составе сырокопченой колбасы Хабуго охлажденная свинина и ароматные специи: тмин в гармонии с мясом создают аромат, можжевельная ягода подчеркивает всю полноту вкусовых ощущений



Кол. с/к п/сух Австрийская свиная

Форматы:

Вес (~0,6кг)

Порц (~0,3кг)

Кухня Австрии отличается щедростью и демократичностью. В ней практически не используют дорогих, экзотических специй. Сытные блюда, простые, но вкусные ингредиенты, бесхитростные рецепты – основа кулинарных традиций. Даже мясные деликатесы в Австрии незамысловаты, но от этого не менее вкусные. Вдохновившись элегантностью простоты австрийской кухни, наши технологи создали для вас сырокопченую свиную колбасу. Традиционная технология приготовления, по которой сырокопченая колбаса созревает не менее 40 суток, позволяет белому перцу, горчице и чесноку полностью раскрыть вкус Австрийской свиной. Сырокопченую колбасу рекомендуется нарезать тоненькими ломтиками, так вы сможете еще лучше прочувствовать её вкус.

Ассортимент



Кол. с/к п/сух
Миланская
Форматы:
Вес (~0,3кг)

Колбаса изготовлена из свинины, шпика и филе куриной грудки по традиционной технологии длительной сушки. Имеет красивый структурный срез и слегка острый вкус за счет добавления перца крупного помола, с выраженным ароматом копчения и пряностей.

Виды оболочек



налоферм

Искусственная оболочка на основе полиамида совместно с дымопроницаемыми ко-полимерами.

- Новые свойства созревания
- Равномерная передача дыма
- Великолепная усадка
- Хорошее счищение
- Точные калибры

фиброуз

Биоразлагаемый продукт на основе натурального возобновляемого сырья.

- механическая прочность;
- повышенная фаршеемкость;
- высокая эластичность и термоусадочность;
- низкая восприимчивость к бактериям;
- равномерность калибра;
- широкая цветовая гамма



Форматы продукции

Целые весовые батоны ~ 560г. без упаковки



Колбаса с/к п/сух Хабуго – вакуумная упаковка



Колбаса с/к п/сух Сальчичон – вакуумная упаковка

Колбаса с/к п/сух Чоризо – вакуумная упаковка

Колбаса с/к п/сух Миланская- вакуумная упаковка



Целые штучные батоны 200г в вакуумной упаковке

Порционный формат в вакуумной упаковке

С/к ~250-280г.

Т/к ~ 350г.



Нарезка с/к колбас 100г в вакуумной упаковке.





ЗАВОД ПОЛУФАБРИКАТОВ

Из чего делают полуфабрикаты?



Добавляем только разрешенные Всемирной организацией здравоохранения компоненты!

Процесс изготовления продукции ручной лепки

МАНТЫ, ХИНКАЛИ, ПЕЛЬМЕНИ ПО-КОЛЬСКИ



БЛИНЧИКИ



Форма изделий

ПЕЛЬМЕНИ ручная лепка



«УШКО»
Размеры единицы изделия:
4,0 * 3,5 * 2,5 см

ПЕЛЬМЕНИ машинная лепка



БОЛЬШОЙ «САТУРН»
Размеры единицы
изделия: 3,4 * 3,7 * 2 см

ХИНКАЛИ ручная лепка



Размеры единицы изделия:
4,5 * 4,5 * 4 см



МАЛЕНЬКИЙ
«САТУРН»
Размеры единицы
изделия: 2,8 * 2,5 * 2 см

МАНТЫ ручная лепка



Размеры единицы изделия:
5 * 4,5 * 3 см

ВАРЕНИКИ машинная лепка



НЕСЛАДКИЕ
ВАРЕНИКИ размеры
единицы изделия: 5 * 3
* 2 см

СЛАДКИЕ ВАРЕНИКИ
Размеры единицы
изделия: 6,5 * 4 * 2 см

Что такое полуфабрикаты?

ПОЛУФАБРИКАТЫ -

это продукты питания, которые необходимо подвергнуть кулинарной обработке, чтобы довести до готовности. Могут быть изготовлены с использованием соуса, маринада, декоративной обсыпки, покрыты панировкой и др.

- * **Кулинарная обработка** - воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодными для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу.
- * **Кулинарное изделие** - пищевой продукт или сочетание продуктов, готовое для употребления в пищу.

Полуфабрикаты

ы



Кулинарные изделия



Полуфабрикаты

ПОЛУФАБРИКАТЫ подразделяются на:

1. Группы (по массовой доле мяса в рецептуре):

1) Мясные - изготовлены из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, требуют перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности. Массовая доля мяса более 60,0% (все пельмени, Манты Южные Украина, Хинкали Сочинские Украина, Палочки Куриные).

2) Мясосодержащие - изготовлены из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, требуют перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности. Массовая доля мяса 5 - 60,0% включительно (Котлеты Домашние Украина, Тефтели Домашние Украина).

2. Подвиды - бескостные, мясокостные, порционные, панированные, непанированные, фаршированные, нефаршированные, формованные, неформованные, весовые, фасованные.

3. Категории – (по массовой доле мышечной ткани в рецептуре) А,Б,В,Г,Д.

4. По термическому состоянию - охлажденные, замороженные.

5. Виды – кусковые (крупнокусковые, мелкокусковые), рубленые, в тесте.

Категории полуфабрикатов

КАТЕГОРИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ - определяется не просто содержанием мясного ингредиента, а массовой долей мышечной ткани, которая обладает наибольшей пищевой ценностью, так как содержит преимущественно биологически ценные белки с наиболее благоприятным соотношением незаменимых аминокислот. Показывает сколько в полуфабрикате содержится мышечных волокон.

ВНИМАНИЕ! Не является показателем качества продукции!



**ВОДА,
СПЕЦИИ
И ОВОЩИ
НЕ УЧИТЫВАЮТСЯ !**

КАТЕГОРИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ БЫВАЮТ:

1. Категория А - массовая доля мышечной ткани **80% и более**
2. Категория Б – массовая доля мышечной ткани **от 60% до 80%**
3. Категория В – массовая доля мышечной ткани **от 40% до 60%**
4. Категория Г – массовая доля мышечной ткани **от 20% до 40%**
5. Категория Д – массовая доля мышечной ткани **менее 20%**
6. **ВНЕ категорий** – куриное мясо и мясо индейки не категоризируются! При определении категории продукта мясо курицы и индейки не учитывается!

А знаете ли вы, что..?

- Наши сотрудники могут выпекать вручную до 3 000 блинов в день!
- Форма пельменей «ушко» (Пельмени по-Кольски/Домашние) известна с середины XIX века.
- Слово «пельмени» происходит от слова «пельнянь» - «хлебное ухо», «ухо из хлеба».
- Традиционно пельмени едят с трёхпроцентным уксусом, хреном или горчицей.
- Количество складочек на Хинкали Сочинских - 14 штук! Рекорд восточных стран – 28 складочек, стандарт – 10 шт. Хинкали — это национальное блюдо грузинской кухни.
- Слово «манты», заимствованное русским языком из тюркских языков, происходит предположительно от китайского «маньтоу» («начинённая голова»).
- Хинкали и манты едят только руками, без использования столовых приборов. «Ножки» у хинкали не едят. Хинкали нужно взять руками, надкусить и сначала выпить ароматный бульон. Задача – не пролить на тарелку ни капли. Выливать бульон на тарелку – дурной тон.

Ассортимент полуфабрикатов

1. **Пельмени** – это отварные изделия из пресного теста с начинкой из рубленного мяса (фарша), рыбы или овощей. Тесто готовят из пшеничной муки с добавлением яиц, соли и молока, а фарш - из охлажденного мяса с добавлением соли и специй.

Под ТМ «Окраина» выпускаются 7 видов мясных и 3 вида рыбных пельменей:

Пельмени по-Кольски 800г и 5 кг

Пельмени Классические 800 и 5 кг

Пельмени Русские 800г и 5 кг

Пельмени Флотские 800 г и 5 кг

Пельмени Сибирские 800г и 5 кг

Пельмени из куриных грудок 800г и 5 кг

Пельмени с говядиной 800г и 5 кг

Пельмени рыбные из трески 450г

Пельмени рыбные с креветкой 450г

Пельмени рыбные с кальмаром 450г

К пельменной группе мы также относим: Манты Южные 900г и 3 кг

Хинкали Сочинские 900г и 3 кг

Чебуреки 300г

Ассортимент полуфабрикатов

2. **Вареники** - полуфабрикаты в тесте с начинкой из овощей, грибов, фруктов, творога и ягод.

Под ТМ «Окраина» выпускаются 7 видов вареников:

Вареники с картофелем и луком 500г и 3 кг

Вареники с картофелем и грибами 500г и 3 кг

Вареники с картофелем и укропом 500г

Вареники с картофелем и беконом 500г

Вареники с творогом 500г и 3 кг

Вареники с вишней 500г и 3 кг

3. **Линейка Vegafood** - полуфабрикат овощной

Под ТМ «Vegafood» выпускаются 10 видов:

Котлеты Вегетарианские 240г

Котлеты Вегетарианские из киноа с томатом 240г

Котлеты Вегетарианские из киноа со шпинатом 240г

Котлеты Капустные 240г

Котлеты Картофельные 240г

Котлеты Картофельные с грибами(веганские) 240г

Котлеты Морковные 240г

Котлеты Свекольные 240г

Котлеты для Бургера (веганские) 200г

Ассортимент полуфабрикатов

3.1 Линейка Vegafood — полуфабрикаты в тесте

Выпускаются 4 вида:

Вареники с вишней (веганские) 500г

Вареники со сладким тофу (веганские) 500г

Вареники со шпинатом (веганские) 500г

Пельмени Веганские шт 500г

3.2 Линейка Vegafood — кулинарные изделия

Выпускаются 3 видов:

Блинчики Веганские 450г

Блинчики со сладким тофу (веганские) 450г

Блинчики со шпинатом (веганские) 450г

Ассортимент полуфабрикатов

4. **Рубленые** - полуфабрикаты из фарша, приготовленного из отборного сырья, с добавлением не мясных ингредиентов (пшеничного хлеба, соли, перца, лука, яиц и др.).

Под ТМ «Окраина» выпускаются следующие рубленые полуфабрикаты:

Котлеты Домашние 450г и 3 кг

Тефтели Домашние 450г и 3 кг

Палочки мясные Куриные 520г и 3 кг

Котлеты по-Киевски 600г

Кордон Блю с ветчиной и сыром 600г

Хрустящие Куриные стиксы 430г, 1 кг, 3кг

Хрустящие Куриные стиксы с сыром 350г, 1 кг, 3 кг

Наггетсы куриные 450 г

Котлеты из трески шт 300г

5. **Мясной фарш** - полуфабрикат, приготовленный из охлажденного измельченного мясного сырья, без добавления соли и специй.

Под ТМ «Окраина» выпускается 3 вида фарша:

Фарш Домашний охл 450г и охл вес, замороженный 450г

Фарш Говяжий охл 450г и охл вес

Фарш Куриный охл 450г и охл вес

Ассортимент полуфабрикатов

6. **Блинчики с начинками** – готовые кулинарные изделия с начинками из мяса, ягод, творога и т.д.

Под ТМ «Окраина» выпускаются 12 видов блинчиков с начинкой:

Блинчики с мясом 450г и 3кг

Блинчики с ветчиной и сыром 450г и 3кг

Блинчики с курицей 450г и 3кг

Блинчики с вишней 450г и 3кг

Блинчики с творогом 450г и 3кг

Блинчики с яблоком и корицей 450г

Блинчики с морошкой 450г

Блинчики с говядиной 450г и 3кг

Блинчики с курицей, грибами и соусом

Бешамель 450г и 3кг

Блинчики с вареной сгущенкой 450г

Блинчики с малиной 450г

Блинчики с шоколадом 450г

Блинчики без начинки:

Блинчики Домашние (без начинки) шт 380г, 1 кг

7. **Пироги Осетинские** – изделие кулинарное из дрожжевого теста печеное

Под ТМ «Окраина» выпускаются следующие виды пирогов:

Пирог осетинский с вишней 500г

Пирог осетинский с капустой и мясом 500г

Пирог осетинский с картофелем и сыром 500г

Пирог осетинский с мясом 500г

Ассортимент полуфабрикатов

8. Полуфабрикаты на основе творога

Сырники Домашние 360г, 2 кг

9. Шашлыки – рубленые полуфабрикаты из охлажденного мяса.

Под ТМ «Окраина» выпускаются следующие виды шашлыков:

Шашлык свиной Традиционный замороженный 2кг, охл 2 кг и охл вес

Шашлык в маринаде (из куриного бедра) замороженный 2кг, пакет для запекания

Шашлык из куриных грудок охл вес

Шашлык свиной в маринаде (кавказский) охл 2кг

10. Мясо в маринадах – полуфабрикат для запекания в маринаде.

Под ТМ «Окраина» выпускаются следующие виды:

Голень в маринаде (в пакете для запекания)

Крыло для запекания в горчичном маринаде (пакет для запекания)

Крылья для запекания Острые (пакет для запекания)

Ребрышки свиные Барбекю для запекания (в пакете для запекания)

Шейка деликатесная в маринаде (в пакете для запекания)

Новинки полуфабрикатов

Наименование продукта	Фотография
Австрийский штрудель с яблоком шт 500г	 The image shows a rectangular package of 'ОКРАИНА' brand Austrian strudel with apples. The packaging is green and white, featuring a circular logo with the brand name 'ОКРАИНА' and the text 'АВСТРИЙСКИЙ ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКОМ'. A photograph of the strudel is visible on the right side of the package.
Хрустящие куриные стиксы шт 430г	 The image shows a rectangular package of 'ОКРАИНА' brand chicken sticks. The packaging is green and white, featuring a circular logo with the brand name 'ОКРАИНА' and the text 'ХРУСТЯЩИЕ КУРИНЫЕ СТИКСЫ'. A photograph of the golden-brown sticks is visible on the right side of the package.
Блинчики со сладким тофу (веганские) шт 450г Вареники со сладким тофу (веганские) шт 500г	 The image shows two packages of 'Vegafood' brand products. The left package contains 'Блинчики со сладким тофу' (pancakes with sweet tofu) and the right package contains 'Вареники со сладким тофу' (dumplings with sweet tofu). Both packages are white with a pink label and a clear window showing the product.

Новинки полуфабрикатов

Наименование продукта	Фотография
Вареники с вишней (веганские) шт 500г	 A clear plastic tray with a paper lid. The lid is white with a green 'Vegafood' logo and a red banner that says 'вареники с вишней'. The tray contains several yellow, crescent-shaped dumplings.
Пельмени Веганские шт 500г Блинчик Веганские шт 450г	 Two clear plastic trays with paper lids. The left tray contains round, yellow dumplings. The right tray contains two golden-brown, rectangular blinis. Both lids feature the 'Vegafood' logo and the word 'ВЕГАНСКИЕ'.
Котлеты Картофельные с грибами (веганские) шт 240г	 A green and white cardboard box. The front features the 'Vegafood' logo, the text 'КОТЛЕТЫ ПИЩЕВЫЕ с грибами', and an illustration of a golden-brown patty with a smiling face and arms.

Функции упаковки:

- сохранность изделий (защита от действий бактерий, влаги, посторонних запахов и других факторов, негативно влияющих на качество);
- обеспечение гигиенических требований при хранении и транспортировке;
- обеспечение заявленного срока годности продукции;
- сохранение привлекательного товарного вида;
- защита продуктов от повреждений;
- продвижение бренда.



Условия хранения

Срок годности и условия хранения замороженных полуфабрикатов при t не выше минус 18°C :

90 или 180 суток

Срок годности и условия хранения замороженных полуфабрикатов после нарушения целостности упаковки (после вскрытия) – 30 суток при t не выше минус 18°C .

Срок годности и условия хранения охлажденных полуфабрикатов – от 12 часов до 8 суток при t от -1 до $+6^{\circ}\text{C}$.

Срок годности и условия хранения охлажденных полуфабрикатов после нарушения целостности упаковки (после вскрытия) – 24 часа при t от -1 до $+6^{\circ}\text{C}$.

Виды упаковки

Хинкали, манты, котлеты по-киевски, котлеты кордон блю – пакет



Вареники и пельмени – пленка



Тефтели, котлеты, блинчики – коробка



Фарш охлажденный и замороженный – лоток



Шашлык охлажденный и замороженный – контейнер



Мясо в маринадах – пакет для запекания

