

ПОЛУФАБРИКАТЫ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА

Одним из путей снижения потерь сырья и увеличения выпуска продуктов питания является развитие производства полуфабрикатов высокой готовности и быстрозамороженных готовых блюд. Такие продукты применяют в домашних условиях, в сфере общественного питания, школах, детских дошкольных учреждениях, больницах, на железнодорожном транспорте, гражданской авиации и т. д.

Производство полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд за рубежом выделилось в крупную специализированную отрасль. В нашей стране ассортимент таких продуктов помимо фасованных мяса, субпродуктов, традиционных натуральных и рубленых полуфабрикатов ипельменей составляют изделия из теста с начинкой (пироги) и готовые блюда с гарниром.

При отсутствии охлажденного мяса натуральные полуфабрикаты можно вырабатывать и из размороженного мяса. Но при условии соответствия качества готовых полуфабрикатов предъявляемым стандартам требованиям.

Фасованные мясо и субпродукты

Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1, 2, 3 и 4 категорий.

Разделку мяса на сортовые отрубы производят по стандартным схемам, принятым в розничной торговле. К 1-му сорту говядины относят отрубы 1—6, ко 2-му — отрубы 7 и 5, к 3-му сорту — отрубы 9—11. Баранину разделяют на 1-й (отрубы 1—3) и 2-й сорта (отрубы 4—6);

свинину — на 1-й (отрубы 1—5) и 2-й сорта (отрубы 6 и 7).

Субпродукты, предназначенные для реализации в торговой сети, выпускают в фасованном и упакованном виде порциями по 500, 1000 г или

любой массы не более 2 кг. Для фасования используют охлажденные субпродукты целиком или в виде кусков. Субпродукты фасуют также в замороженном виде, за исключением мясной обрезки.

Разделку, распиливание, фасование и упаковывание мяса и замороженных субпродуктов осуществляют на линии А1-ФРУ. Туши на сортовые отрубы распиливают на ленточных пилах ПЛБ. Сортовые отрубы и замороженные субпродукты разделяют на порции на пилах В2-ФРП. Каждую порцию фасованного мяса и субпродуктов упаковывают в пакеты из полиэтилена или других прозрачных материалов. На поточных механизированных линиях мясо и субпродукты упаковывают в отформованные пакеты из полимерной пленки или лотки из полистирольной многослойной ленты и обертывают их термоусадочной пленкой. На каждую порцию приклеивают или вкладывают этикетку с указанием предприятия, наименования продукта, массы и пищевой и энергетической ценности.

Полуфабрикаты

Натуральные полуфабрикаты — это куски мяса с заданными или произвольными массой, размерами и формой из соответствующих частей туши.

Для производства натуральных полуфабрикатов используют высококачественное мясо в охлажденном виде и только в исключительных случаях в размороженном виде. Говядину и баранину применяют 1 и 2 категории упитанности, свинину — преимущественно мясной, беконной упитанности и мясо подсвинков.

К мясным полуфабрикатам относятся крупнокусковые, натуральные (порционные и мелкокусковые; мякотные и мясокостные), бескостные рубленые, охлажденные и замороженные продукты, пельмени. Кроме того, на предприятиях мясной промышленности вырабатывается широкий

ассортимент полуфабрикатов для детского и диетического питания.

Для предохранения полуфабрикатов от заветривания и увлажнения необходимо подбирать правильное соотношение относительной влажности, температуры помещений и температуры мясопродуктов. Так, при температуре цеха 12°C и относительной влажности воздуха 75-85% температура мясопродуктов должна быть 7,4-9,4°C.

В случае подачи в цех для фасовки мяса с более низкой температурой будет происходить конденсация влаги на полуфабрикатах, а с более высокой, наоборот, - заветривание. В первом случае необходимо понизить влажность воздуха или температуру помещения; во втором - наоборот.

Температура накопителей сырья должна быть 0-4°C; температура камер охлаждения полуфабрикатов - 0-6°C; температура помещений для хранения полуфабрикатов до их реализации 8°C; температура помещений фасовки и упаковки мороженого мяса 0-минус 4°C.

Расфасованные полуфабрикаты немедленно удаляют из цеха на дополнительное охлаждение или в экспедицию.

Крупнокусковые полуфабрикаты. Крупнокусковые полуфабрикаты выделяют из обваленного мяса. Они представляют собой мякоть или пласты мяса, снятые с определенных частей полутуш и туш в виде крупных кусков, зачищенных от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с сохранением межмышечной соединительной и жировой тканей. Поверхность крупных кусков должна быть ровной, не заветренной, с выровненными краями. Определенные виды крупнокусковых полуфабрикатов используют для изготовления порционных и мякотных мелкокусковых полуфабрикатов.

Из говядины выделяют вырезку, длиннейшую мышцу спины (спинную часть — толстый край и поясничную — тонкий край), тазобедренную часть (верхний, внутренний куски, боковой и наружный куски), лопаточную часть (плечевую и заплечную части), подлопаточную часть, грудную часть, покромку (из говядины 1-й категории пласт мяса, снятый с реберной части) и котлетное мясо (шея, пашина, межреберное мясо и т.д.).

Из свинины выделяют вырезку, корейку, грудинку, тазобедренную, лопаточную, шейную части и котлетное мясо, из баранины и козлятины— корейку, грудинку, тазобедренную и лопаточную части, а **также** котлетное мясо.

При производстве крупнокусковых полуфабрикатов туши, полутуши и четвертины предварительно разделявают. Обвалку отрубов производят на конвейерных и стационарных столах и в подвешенном положении, чтобы не было глубоких порезов мышечной ткани (глубиной более 10 см). Обвалку полутуш (туш) производят с полной или частичной зачисткой костей и выделяют мясокостные полуфабрикаты (суповой набор, рагу, мясокостный набор, столовый набор и др.).

С целью рационального использования наиболее ценных частей туш целесообразно проводить комбинированную разделку полутуш (туш), выделяя крупнокусковые полуфабрикаты, из которых затем нарезают порционные, а остальные части полутуш (туш) направлять на обвалку для колбасного производства.

Крупнокусковые полуфабрикаты, отгружаемые с предприятия-изготовителя, упаковывают в многооборотную или разовую тару и охлаждают до 0—8 °С. Срок хранения, транспортирования и реализации крупнокусковых полуфабрикатов при температуре 0—8 °С не более 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе не более 12 ч.

Крупнокусковые полуфабрикаты целесообразно упаковывать под вакуумом в пленку, в этом случае срок хранения при 0—4 °С увеличивается до 7 сут, а при —2 -0 °С—до 10 сут.

По органолептическим показателям натуральные полуфабрикаты должны удовлетворять следующим требованиям.

Поверхность крупнокусковых полуфабрикатов должна быть ровной с ровными краями без глубоких надрезов мышц (не глубже 5 мм). Сухожилие и грубая соединительная ткань, дробленые косточки не должны оставаться в мясе. Слой подкожного жира должен быть оставлен на мясе не более 10 мм.

Цвет мяса — характерный для каждого вида мяса. Поверхность всех полуфабрикатов незаветренная, мышечная ткань упругая. Запах — свойственный доброкачественному мясу без кислого, затхлого или какого-либо другого постороннего запаха.

При контроле веса взвешивают не более 2% полуфабрикатов, но не менее 10 шт. из разных ящиков.

Отклонения в весе отдельных порций допускаются $\pm 3\%$.

Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты. Их получают из крупнокусковых полуфабрикатов или отдельных частей туш. Полуфабрикаты, порция которых состоит из одного или двух кусков, приблизительно одинаковых по массе и размеру, называют порционными. Кусочки, оставшиеся после получения порционных полуфабрикатов, используют для изготовления мелкокусковых полуфабрикатов.

К порционным полуфабрикатам из говядины относятся вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс (в панировке и без нее), зразы натуральные, говядина духовая;

к мелкокусковым — бескостные полуфабрикаты (бефстроганов, азу, поджарка и гуляш) и мясокостные (суповой набор, говядина для тушения, грудинка для харчо).

Порционные полуфабрикаты из свинины — это вырезка, котлета натуральная (в панировке или без нее), эскалоп,

свинина духовая, шницель (в панировке и без нее); мелко- • кусковые — бескостные (поджарка, гуляш и мясо для шашлыка) и мясокостные (рагу, рагу по-домашнему).

Из баранины получают порционные полуфабрикаты — котлету натуральную (в панировке и без нее), эскалоп, баранину духовую, шницель в панировке и без панировки, мелкокусковые — бескостные (мясо для плова, мясо для шашлыка) и мясокостные (рагу, суповой набор).

Порционные натуральные полуфабрикаты нарезают поперек волокон, перпендикулярно к волокнам или под углом 45° (косой срез).

Полуфабрикаты, нарезанные поперек волокон, лучше сохраняют товарный вид, меньше деформируются в сыром виде, а при тепловой обработке меньше теряют сока и получаются более сочными и вкусными.

Для изготовления панированных полуфабрикатов используют льезон и панировку. Льезон приготавливают из меланжа, воды и поваренной соли в соотношении 40:10:1, смешивая их до получения однородной массы. Нарезанные натуральные полуфабрикаты после отбивания на специальных машинах погружают в льезон и после отекаания избытка панируют в сахарной муке. Льезон покрывает пленкой поверхность натуральных полуфабрикатов и предотвращает вытекание мясного сока при термической обработке. Панированные полуфабрикаты получаются более сочными и нежными.

Бескостные мелкокусковые полуфабрикаты нарезают на машинах типа шпигорезок. Для изготовления мясокостных полуфабрикатов используют ленточные пилы, оборудованные специальными устройствами (кассетами), куда укладывают мясокостное сырье, а также рубящие машины (гильотины) непрерывного действия.

ВНИИМПом разработана технология мясных натуральных полуфабрикатов при комплексной разделке говядины и баранины 1-й категории, а также свинины 2-й категории по кулинарному назначению. Технология позволяет использовать 85—90 % туши для изготовления натуральных бескостных и мелкокусковых (мякотных и мясокостных) полуфабрикатов.

Мелкокусковые полуфабрикаты завертывают в этикетированный целлофан и укладывают на вкладыши в оборотные ящики. Порционные полуфабрикаты укладывают на вкладыши полунаклонно.

Укладка должна производиться таким образом, чтобы продукты не деформировались. Ящики должны быть закрыты крышкой, картонные коробки заклеены.

Крупнокусковые и мелкокусковые (весовые) полуфабрикаты для общественного питания разрешают упаковывать в картонные или оборотные ящики весом не более 20 кг.

На таре с фасованными мясoproдуктами должна быть наклеена этикетка того же содержания, что и на завертке порции полуфабриката (предприятие, полуфабрикат, вес и цена одной порции).

В ящики вкладывают ярлык, на котором указываются наименование предприятия, название и вес полуфабрикатов, количество штук, дата и час изготовления, фамилия или номер упаковщика и РТУ.

Полуфабрикаты в непрочной, разорванной или подмокшей упаковке и небрежно оформленные контрольный мастер направляет на переупаковку.

На принятые полуфабрикаты контрольный мастер выдает экспедиции и представителю торгующих организаций удостоверение о качестве. На накладной при отпуске ставят штамп с указанием доброкачественности полуфабрикатов, часа выпуска и сроков хранения к реализации.

На накладных торгующих организаций должны быть напечатаны сроки реализации, особо скоропортящихся продуктов.

Упакованные полуфабрикаты охлаждают до температуры не выше 6°C. Хранят и транспортируют полуфабрикаты при температуре не выше 8°C.

В теплое время года полуфабрикаты перевозят в закрытом охлажденном автотранспорте.

Рубленые полуфабрикаты. Котлеты, бифштексы, шницели, ромштексы, фарши выпускают в охлажденном или замороженном виде. Наряду с мясным сырьем при производстве рубленых полуфабрикатов используют белковые препараты животного происхождения (плазму крови, молочные белки) или растительного (соевый концентрат), а также меланж, яичный порошок, свиную шкуру, пшеничный хлеб, картофель (свежий или в виде порошка), панировочные сухари и специи.

Для формования рубленых полуфабрикатов используют автоматы АК-2М-40, К6-ФАК-50/75 и поточно-механизированные линии Кб-ФАК-200, Кб-

ФЛ1К-200. фасуют фарш на автоматах АР-1М.

К рубленным полуфабрикатам, выпускаемым только в замороженном виде, относятся фрикадельки, кюфта, кнели и пельмени.

Мясо для панированных полуфабрикатов нарезают поперек мышечных волокон, придавая кускам ту же форму, что и у соответствующих натуральных полуфабрикатов.

Вес полуфабрикатов (при нарезке на 115 г) увеличивается на 10 г после легкого обваливания и погружения их в яичную массу и обваливания в сухарной муке. Готовят панированные полуфабрикаты из охлажденного и дефростированного мяса, говядины и баранины I и II - категории и свинины жирной, мясной и беконной упитанности. Не допускается использование для панированных полуфабрикатов мяса бугаев, буйволов, яков, хряков и тощих животных.

Панированные полуфабрикаты изготавливают из следующих частей туши:

рамштекс из говядины - мякоть спинной и поясничной части;

бифштекс с насечкой - мякоть спинной и тазобедренной части;

котлета отбивная свиная - спинная и поясничная части;

шницель отбивной свиной - мякоть тазобедренной части;

котлета отбивная баранья - спинная и поясничная часть;

шницель отбивной бараний — мякоть задне -тазовой части.

Панированные полуфабрикаты должны отвечать следующим требованиям: полуфабрикаты должны иметь плоскую овальную или неправильно круглую форму с обрезанными краями. Косточки у отбивных котлет не более 8 см. Поверхность полуфабрикатов покрыта тонким слоем сухарной муки (не толще 2 мм), через который просвечиваются мясо и жир. Не допускается наличие крупных сухожилий, косточек и свиного жира толщиной более 5-10 мм. Поверхность - светло-желтая, сухая.

На поперечном разрезе порции волокна мышцы расположены продольно. Толщина порции 10-20 мм. В бараньей грудинке допускаются хрящи. Запах

свойствен доброкачественному мясу без кислого, затхлого или какого-либо другого постороннего запаха. Вес готовых полуфабрикатов 125 г. Отклонение в весе $\pm 3\%$. Отклонение в весе 10 порций в меньшую сторону не допускается.

Готовые полуфабрикаты укладывают в полунаклонном положении или в один ряд на вкладыши оборотных ящиков с предварительной застилкой вкладышей целлофаном или пергаментом.

Условия охлаждения, хранения и реализации такие же, как и для натуральных полуфабрикатов.

В процессе производства контроль рубленых полуфабрикатов осуществляют аналогично контролю производства натуральных и панированных полуфабрикатов.

Изготавливают рубленые полуфабрикаты из охлажденного, остывшего, мороженого и дефростированного мяса, говядины, баранины и свинины. Мясо с признаками несвежести (измененный цвет, заветривание, запах загара, осаливания и т. д.), а также залежавшееся после жиловки не допускается.

Для приготовления фарша натурального говяжьего и свиного используют мясо всех категорий упитанности от здоровых животных. В течение смены контрольный мастер выборочно проверяет: качество разработки фарша и его консистенцию; форму и вес котлет после их формовки; правильность надписей в контрольных талонах (ярлыках), в частности - час выработки; рецептуру котлет по фактической закладке компонентов в фарш.

Для котлетного фарша мясо должно быть освобождено от хрящей, сухожилий и соединительной ткани и измельчено на волчке с диаметром решетки 2 мм.

Просеивание панировочной муки и соли через сита с магнитоуловителями обязательно.

Химико-бактериологический анализ котлет производят периодически с профилактической целью (на содержание влаги, соли, хлеба и бактериальной

обсемененности). Разрешается замена: 1 кг хлеба на 0,5 кг сухарей, 1 кг жира-сырца на 0,6 кг топленого жира 1 сорта (в московские котлеты).

По окончании работы автоматы, волчки, мешалки, конвейеры и другое оборудование промывают горячей водой с содой.

Необходимо тщательно следить за качеством промывки и исправностью оборотной тары. Непромытая и деформированная тара, не подогнанные и неисправные вкладыши возвращают в тарный цех для исправления и мойки. Упаковывать котлеты и полуфабрикаты в такую тару запрещается.

Необходимо помнить, что при измельчении мяса на волчке температура его повышается почти в 2 раза, при этом создаются благоприятные условия для развития микроорганизмов. Для предупреждения этого рекомендуется подавать на волчок жилованное мясо температурой 4-5 °С, или выдерживать в посоле фарш 4-6 ч при температуре 2-4°С, что одновременно с повышением его вязкости снижает температуру фарша на 5-6°С, замачивать хлеб с добавлением вместо воды 50% колотого льда или снега; охлаждать посолочный раствор до низких температур и т. д.

Температура котлет после формовки должна быть не выше 6°С. Рубленые полуфабрикаты, котлеты и котлетный фарш с более высокой температурой охлаждают в помещениях с температурой от 0 до 6°С. Хранят полуфабрикаты до реализации при температуре 8°С.

Рубленные полуфабрикаты должны удовлетворять следующим требованиям:

поверхность - равномерно посыпана сухарной мукой, без трещин и ломаных краев, сухая; запах - свойственный доброкачественному мясу со специями без кислого и какого-либо другого постороннего запаха; консистенция - однородная без сухожилий, хрящей, кусочков не промешанного хлеба и жира и без косточек.

В жареном виде котлеты сочные, некрошливые, приятного вкуса (без привкусов несвежего сырья). Дегустации подвергается каждая партия (смена) котлет.

Рубленые полуфабрикаты, не отвечающие перечисленным органолептическим и физико-химическим показателям, не принимаются и документов на их выпуск для пищевого употребления не выдается.

Рубленые полуфабрикаты после формовки укладывают на вкладышах оборотных ящиков в один ряд или наклонно с подсыпкой панировочной сухарной муки. Зразы и котлетный фарш завертывают в целлофан или другую пленку и упаковывают в картонные или оборотные ящики весом не более 20 кг.

В каждый ящик упаковщик вкладывает контрольный талон (ярлык) с указанием тех же данных, что и для натуральных полуфабрикатов.

Условия хранения, транспортировки и реализации рубленых полуфабрикатов аналогичны условиям для натуральных полуфабрикатов.

Для производства пельменей применяют говядину, свинину, мясо птицы, субпродукты, жир, яйца и яичепродукты, муку, капусту, картофель, лук, поваренную соль и специи.

Выпускают пельмени сибирские, экстра, высшего сорта, говяжьи I сорта, бараньи высшего сорта и пельмени русские.

Для производства пельменей используется остывшая, охлажденная и, как исключение, свежемороженая говядина I и II категории упитанности, свинина мясной и жирной упитанности. Дважды замороженное мясо, а также мясо с признаками несвежести для производства пельменей не допускают.

Для пельменей обваливают и жилуют мясо так же, как и для колбасных изделий. Только для пельменей отбирают говядину высшего и I сорта, свинину - жирную и полужирную, при этом ветеринарный врач или контрольный мастер проверяют качество отбираемого мяса.

Важное значение для пельменей имеет качество муки. Лучшей является мука из твердых сортов пшеницы, вырабатываемая для макаронных изделий. Каждую партию муки проверяют в лаборатории на содержание клейковины.

Соль для пельменей применяют в растворенном виде, чтобы не попали посторонние примеси.

До замешивания теста муку просеивают и пропускают через магнитные ловители. Муку замешивают с водой и яйцами до однородной массы. Вода должна иметь температуру 32-35°C. Температура готового теста должна быть 26-28°C.

Важным этапом производства пельменей является приготовление теста, которое должно обладать высокой пластичностью и содержать от 39 до 42 % воды. Для его получения просеянную муку температурой 18—20°C загружают в фаршемешалку, добавляют в соответствии с рецептурой воду, соль, меланж. Температура воды для теста должна быть 32—35 °С. Количество воды x (в кг), необходимое для получения теста с массовой долей влаги 39—42 %, определяют путем расчета по формуле. Тесто готовят на агрегатах периодического и непрерывного действия. В первом случае его перед штамповкой выдерживают с целью повышения пластичности в течение 40—60 мин. В агрегатах непрерывного действия выдержка теста осуществляется в процессе перемешивания до формирования пельменей.

Тесто быстро образует поверхностную корочку, которая ведет к браку пельменей, поэтому застоявшееся более 1 ч тесто нужно перед фаршировкой перемешать, удалив предварительно корочку. Также нельзя допускать передержки мясного фарша, так как это приводит к потере мясного сока, а в более серьезных случаях к закисанию и порче фарша.

В процессе производства контрольный мастер проверяет выборочно соответствие закладки сырья рецептурам и записям в рецептурном журнале цеха.

Температура в пельменном цехе должна быть 10-12°C.

Пельмени формуют на агрегатах непрерывного действия СУБ-2-67, П6-ФПВ и СУБ-6 на металлические или пластиковые лотки или непосредственно на металлическую ленту и направляют на замораживание.

Защипывание должно производиться как можно плотнее, чтобы пельмени не расклеивались. Готовые пельмени укладывать на алюминиевые лотки не рекомендуют (темнеют). Чистые обрезки теста (без фарша) используют при повторной раскатке. Незначительное количество ломаных пельменей (2-3%) используют в фарш.

Для контроля дозировки теста и фарша наладчик автомата обязан 3-4 раза в час проверять вес пельменей и соотношение в них теста и фарша. Для этого из каждого ряда пельменей берут по одному и взвешивают. Вес должен быть 11-13 г. После этого извлекают фарш и взвешивают отдельно тесто и фарш. В каждом пельмене должно быть 7г (60%) фарша и 5 г (40%) теста. При отклонении в весе регулируют работу автомата. Лотки из-под пельменей после двух оборотов должны промываться.

Период между штампованием и замораживанием пельменей не должен быть дольше 20 мин. Замораживают пельмени до достижения температуры внутри фарша не выше -10°C . Замораживают пельмени при минус $22-23^{\circ}\text{C}$ в течение 30-40 мин. Замороженные пельмени подвергают гальтовке, т. е. обработке во вращающемся перфорированном барабане, чтобы придать им гладкую отшлифованную поверхность и отделить оставшуюся от подсыпки муку и тестовую крошку. Мороженые пельмени фасуют в картонные коробки по 0,35; 0,5 и 1 кг или полиэтиленовые пакеты. Для сети общественного питания пельмени упаковывают в бумажные или полиэтиленовые мешки, в ящики из гофрированного картона массой нетто не более 10 кг.

Вес каждой коробки проверяют упаковщики на весах. Отклонение в весе допускается ± 7 г. Вес 10 коробок не должен иметь отклонений. Контрольный мастер несколько раз в смену проверяет качество фасуемых пельменей и их вес. Перед фасовкой от пельменей отсортировываются мука, слипшиеся и деформированные пельмени, а также лом и крошка.

Лучшей температурой для расфасовки пельменей является около $0-4^{\circ}\text{C}$.

Для предприятий большой мощности, расположенных в крупных

потребительских центрах, характерна схема производствапельменей, организованная на московском Останкинском мясоперерабатывающем комбинате.

Предприятия средней мощности для производствапельменей оснащены линиями В2-ФПЛ в одно- и двухэтажном варианте компоновки оборудования. На предприятиях малой мощности используются механизированные линии по производствупельменей и вареников на базе скороморозильного аппарата Я10-ОАС

Контроль производствапельменей.

Особое внимание при контроле качествапельменей уделяют прочности края в местах сгибов, крепости за клейки. В каждой партии проверяют правильность рисунка и надписей на коробках и этикетках. При заклеивании и хранении коробок следят, чтобы в них не попали посторонние предметы.

На коробках спельменями (пачках) типографским способом должно быть обозначено: название предприятия, наименование и сортпельменей, вес, сведения о составепельменей, условия хранения, способ приготовления, дата и смена выработки, номер упаковщика, номер РТУ. Наименование предприятия, дата, смена выработки и номер упаковщика могут быть указаны на штампе.

Для предприятий общественного питанияпельмени упаковывают в коробки или ящики весом до 6 кг.

Мороженыепельмени хранят при температуре не выше 10°С до 1 месяца. По истечении 1 месяца реализацияпельменей производится после повторной проверки с разрешения ветеринарного или санитарного надзора предприятия.

Органолептически проверяют качество каждой партиипельменей.

Пельмени должны отвечать следующим требованиям: форма полуокружная, края хорошо склеены и заделаны без выступов фарша. Не допускаются слипы, деформация, наличие в коробках обломков, крошек муки и посторонних предметов. Температурапельменей не выше минус 10°С.

Пельмени должны быть белого цвета, содержать не менее 50% фарша. Жира в пельменях должно быть не менее: сибирских экстра - 14%, сибирских высшего сорта и русских - 11%, говяжьих и бараньих - 7%.

Толщина теста мороженых пельменей не более 2-2,5 мм, вес одной штуки 12 г \pm 10%. Вес определяют взвешиванием 50 шт пельменей.

Вареные пельмени должны иметь приятные вкус и аромат, свойственные пельменям, приготовленным из мяса с луком и специями. Фарш должен быть сочным. Пельмени с посторонними привкусом и запахом в реализацию не допускают.

Варка должна производиться в 2 л кипящей воды, к которой добавлено 40 г соли, в течение 10 мин. Всплытие на поверхность пельменей указывает на их готовность. Партией считается количество пельменей одного сорта, выработанных за смену.

При неудовлетворительной повторной органолептической оценке пельменей вся партия бракуется. При удовлетворительной оценке пельмени принимает контрольный мастер ОПВК и выдает удостоверение о качестве и на их реализацию. В теплое время года пельмени перевозят в изотермическом автотранспорте.