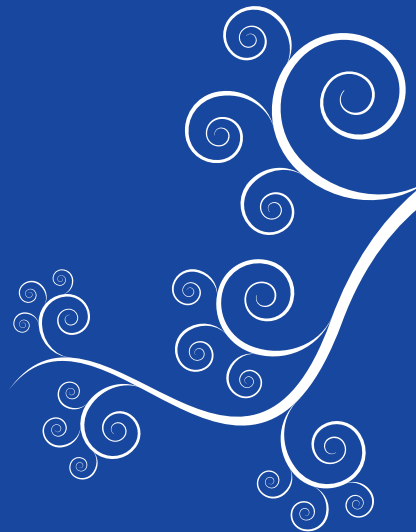














Каталог продукции  
2017





-  замороженные
-  охлажденные
-  фаршированные
-  натуральные
-  в тесте
-  рубленные
-  колбасы
-  копчёности
-  рулеты/ветчины
-  «стандарт»

Агрохолдинг «Саянский бройлер» - один из признанных в регионе лидеров производства экологически чистых, высококачественных продуктов питания. Начинаясь он с одной птицефабрики в Саянске, а сегодня это многопрофильное предприятие с единым циклом «от поля до прилавка» - с собственным производством, переработкой и фирменной торговлей. Основные направления его деятельности - растениеводство, птицеводство, животноводство, переработка зерна и мяса.

ООО «Саянский бройлер» - это первое сельхозпредприятие в нашем регионе, где запущена система качества ИСО.

В 2007 году на предприятии была внедрена система менеджмента качества, ориентированная на соблюдение требований международного стандарта ISO 9001:2008. С июля 2017 года ISO 9001:2015. Сертификат соответствия системы менеджмента качества требованиям стандарта подтверждается каждые 3 года. В промежутках проводятся инспекционные проверки действующей системы менеджмента качества.

В феврале 2015 года ООО «Саянский бройлер» прошел



сертификацию по системе ISO 22000:2005 под официальным названием «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организации, участвующей в пищевой цепочке». Стандарт базируется на соблюдении нормативных и установленных законодательно требований, применяемых к пищевому производству, а также на скрупулезном анализе процессов производства с целью выявления потенциально-возможных опасностей в процессе производства пищевой продукции, а также установлению мер менеджмента для предотвращения и полного устранения или максимального снижения риска возникновения таких опасностей до приемлемых показателей.

**Цифры:**

- ООО «Саянский бройлер» производит более 50% мяса птицы в Иркутской области.
- В птичниках предприятия одновременно содержится до 1,8 миллиона бройлеров.
- Общий объем производства агрохолдинга «Саянский бройлер» – до 30 тыс. тонн готовой продукции.
- 80% произведенной продукции реализуется в охлажденном виде.
- Численность сотрудников агрохолдинга «Саянский бройлер» – более 2 000 человек.
- Ежегодно ООО «Саянский бройлер» выплачивает около 220 миллионов рублей налогов.

**Награды:**

Агрохолдинг «Саянский бройлер» имеет порядка 70 наград федерального уровня, 140 – областного значения, 170 – от муниципальных образований и 930 – корпоративных.





# Мясо птицы



## Тушка цыпленка-бройлера

Нежное сочное мясо.

Термическое состояние тушки – охлажденная, замороженная

1 сорт / ГОСТ 31962-2013

Пищевая ценность/  
энергетическая  
ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки (не менее)	16 г.
Жиры (не более)	14 г.
Углеводы	0 г.
ККал	190/790кДж

Срок годности не более указанного и условия хранения:

охлажденная	± минус 2°C + 2°C – 5 суток
замороженная	± минус 25°C – 14 месяцев
	± минус 18°C – 12 месяцев
	± минус 12°C – 4 месяца



## Четвертина (задняя)

Состав: часть тушки, состоящая из берцовой, бедренной, седалищной лонной костей, хвостовых позвонков и копчика с мышечной тканью, кожей. Поверхность кожи без пеньков. Допускается наличие брюшного жира.

Термическое состояние – охлажденная, замороженная

ТУ 9214-212-23476484-10

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	17 г. (не менее)	охлажденная	± 0°C +4°C – 72 часа	Срок годности не более указанного и условия хранения.
	Жиры	13 г. (не более)	замороженная	± 0°C +2°C – 7 суток	
	Углеводы	0 г.		± минус 25°C – 8 месяцев	
	ККал	190/770кДж		± минус 18°C – 6 месяцев ± минус 12°C – 3 месяца ± минус 8°C – 30 дней	



## Голень с кожей

Состав: часть тушки, состоящая из большой и малой берцовой костей с прилегающими к ним мышцами и кожей. Допускается наличие до 0,5 см части бедра. Поверхность без пеньков.

Термическое состояние – охлажденная, замороженная

ТУ 9214-212-23476484-10



Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	19 г. (не менее)	охлажденная	± 0°C +4°C – 72 часа	Срок годности не более указанного и условия хранения.
	Жиры	14 г. (не более)	замороженная	± 0°C +2°C – 7 суток	
	Углеводы	0 г.		± минус 25°C – 8 месяцев	
	ККал	200/840кДж		± минус 18°C – 6 месяцев ± минус 12°C – 3 месяца ± минус 8°C – 30 дней	



## Бедро с кожей

Состав: часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мышцами и кожей. Поверхность кожи без пеньков. Допускается наличие до 0,5 см части голени.

Термическое состояние – охлажденное, замороженное

ТУ 9214-212-23476484-10



Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	17 г. (не менее)	охлажденное	± 0°C +4°C – 72 часа	Срок годности не более указанного и условия хранения.
	Жиры	16 г. (не более)	замороженное	± 0°C +2°C – 7 суток	
	Углеводы	0 г.		± минус 25°C – 8 месяцев	
	ККал	210/880кДж		± минус 18°C – 6 месяцев ± минус 12°C – 3 месяца ± минус 8°C – 30 дней	



## Крылышко (целое)

Состав: передняя конечность птицы, отделенная по плечевой сустав

Термическое состояние – охлажденное, замороженное

ТУ 9214-212-23476484-10

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	18 г. (не менее)	охлажденное	± 0°C +4°C – 72 часа	Срок годности не более указанного в условиях хранения:
	Жиры	16 г. (не более)	замороженное	± 0°C +2°C – 7 суток	
	Углеводы	0 г.		± минус 25°C – 8 месяцев	
	ККал	220/900кДж		± минус 18°C – 6 месяцев	
				± минус 12°C – 3 месяца	
				± минус 8°C – 30 суток	



## Филе без кожи

Состав: грудные мышцы (большие и малые) овальной формы с поверхностной пленкой, без кожи.

Термическое состояние – охлажденное, замороженное

ТУ 9214-212-23476484-10

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	21 г. (не менее)	охлажденное	± 0°C +4°C – 72 часа	Срок годности не более указанного в условиях хранения:
	Жиры	2,5 г. (не более)	замороженное	± 0°C +2°C – 7 суток	
	Углеводы	0 г.		± минус 25°C – 8 месяцев	
	ККал	110/450кДж		± минус 18°C – 6 месяцев	
				± минус 12°C – 3 месяца	
				± минус 8°C – 30 дней	



## Грудка с кожей

Состав: грудные мышцы овальной формы с грудной костью с кожей. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани. Поверхность кожи без пеньков. Допускаются остатки ребер до 2 см. не допускается кожа шеи.

Термическое состояние – охлажденная, замороженная

ТУ 9214-212-23476484-10

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	19 г. (не менее)	охлажденная	± 0°C +4°C – 72 часа	Срок годности не более указанного в условиях хранения:
	Жиры	10 г. (не более)	замороженная	± 0°C +2°C – 7 суток	
	Углеводы	0 г.		± минус 25°C – 8 месяцев	
	ККал	170/690кДж		± минус 18°C – 6 месяцев	
				± минус 12°C – 3 месяца	
				± минус 8°C – 30 дней	





## Печень

Состав: обработанная печень, состоящая из одной или двух долей, упругой консистенции с гладкой поверхностью, от бурого до коричневатого-красного цвета, чистая, без желчного пузыря, пятен от разлитой желчи и посторонних примесей, с наличием незначительных остатков жировой и соединительной тканей.

Термическое состояние – замороженная



ГОСТ 31657-2012

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	18 г. (не менее)	замороженная	± минус 18°C – 6 месяцев ± минус 8°C – 2 месяца	Срок годности не более указанного при хранении:
	Жиры	10 г. (не более)			
	Углеводы	0 г.			
	Ккал	160/680кДж			



## Сердце

Состав: сердце без наружных кровеносных сосудов, сгустков крови, загрязнений, околосердечной сумки, с наличием околмышечного жира. Обработанное сердце может быть без верхушки аортального клапана.

Термическое состояние – замороженное



ГОСТ 31657-2012

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	15 г. (не менее)	замороженное	± минус 18°C – 6 месяцев ± минус 8°C – 2 месяца	Срок годности не более указанного при хранении:
	Жиры	10 г. (не более)			
	Углеводы	0 г.			
	Ккал	150/630кДж			



## Мышечный желудок

Состав: обработанный мышечный желудок различного способа и формы разрезания, без содержимого, кутикулы, прилегающих внутренних органов и жира.

Термическое состояние – замороженный



ГОСТ 31657-2012

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	20 г. (не менее)	замороженный	± минус 18°C – 6 месяцев ± минус 8°C – 2 месяца	Срок годности не более указанного при хранении:
	Жиры	7 г. (не более)			
	Углеводы	0 г.			
	Ккал	140/600кДж			



## Шея

Состав: обработанная шея с кожей или без нее, без трахеи, пищевода и загрязнений.

Термическое состояние – замороженная



ГОСТ 31657-2012

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	14 г. (не менее)	замороженная	± минус 18°C – 6 месяцев ± минус 8°C – 2 месяца	Срок годности не более указанного при хранении:
	Жиры	13 г. (не более)			
	Углеводы	0 г.			
	Ккал	170/720кДж			





## Ноги

Состав: обработанные ноги без ороговевшего слоя эпидермиса, наминов, остатков оперения и загрязнений.

Термическое состояние – замороженные



ГОСТ 31657-2012

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	9 г. (не менее)	замороженные	± минус 18°C – 6 месяцев ± минус 8°C – 2 месяца	Срок годности не более указанного и условия хранения
	Жиры	8 г. (не более)			
	Углеводы	0 г.			
	ККал	110/450кДж			



## Головы

Состав: обработанные головы с гребнем или без него, без остатков оперения, сгустков крови и загрязнений.

Термическое состояние – замороженные



ГОСТ 31657-2012

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	8 г. (не менее)	замороженные	± минус 18°C – 6 месяцев ± минус 8°C – 2 месяца	Срок годности не более указанного и условия хранения
	Жиры	8 г. (не более)			
	Углеводы	0 г.			
	ККал	100/430кДж			



## Суповой набор

Состав: спинно-лопаточная и пояснично-крестцовая части тушки без крыльев. Допускается включение концов крыльев, кожи шеи и жира в естественном соотношении.

Термическое состояние – охлажденный, замороженный



ТУ 9214-212-23476484-10

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	14 г. (не менее)	охлажденный	± 0°C +4°C – 72 часа	Срок годности не более указанного и условия хранения
	Жиры	28 г. (не более)			
	Углеводы	0 г.			
	ККал	310/1280кДж			
			замороженный	± минус 25°C – 8 месяцев ± минус 18°C – 6 месяцев ± минус 12°C – 3 месяца ± минус 8°C – 30 дней	



## Грудная кость

Состав: грудная кость тушки с прирезами мышечной ткани.

Термическое состояние – замороженная



ТУ 9214-212-23476484-10

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	14 г. (не менее)	замороженная	± минус 25°C – 8 месяцев ± минус 18°C – 6 месяцев ± минус 12°C – 3 месяца ± минус 8°C – 30 дней	Срок годности не более указанного и условия хранения
	Жиры	2,5 г. (не более)			
	Углеводы	0 г.			
	ККал	80/330кДж			



## Кожа шеи и грудки

Состав: верхняя часть тушки кожного покрова тушки и грудки с подкожным жиром, без пеньков, трахеи, пищевода.

Термическое состояние – замороженная



ТУ 9214-212-23476484-10

Пищевая ценность/энергетическая ценность (в 100 г продукта)	Белки	17 г. (не менее)	замороженная	± минус 25°C – 8 месяцев
	Жиры	46 г. (не более)		± минус 18°C – 6 месяцев
	Углеводы	0 г.		± минус 12°C – 3 месяца
	Ккал	480/1990кДж		± минус 8°C – 30 дней

Срок годности не более указанного и условия хранения.



## Мясо механической обвалки

Состав: тонкоизмельченная мясная масса, полученная при обвалке тушек или частей тушек птицы.

Термическое состояние – замороженное



ТУ 9214-313-23476484-99

Пищевая ценность/энергетическая ценность (в 100 г продукта)	Белки	13,7 г. (не менее)	замороженное	± минус 18°C – 6 месяцев
	Жиры	19 г. (не более)		± минус 12°C – 3 месяца
	Углеводы	0,5 г. (не более)		
	Ккал	228/940кДж		

Срок годности не более указанного и условия хранения.



## Костный остаток

Состав: однородная рассыпающаяся масса в виде шрота, состоящая из костной, соединительной и мышечной ткани.

Термическое состояние – замороженный

ТУ 9214-325-23476484-01

Пищевая ценность/энергетическая ценность (в 100 г продукта)	Белки	8,7 г. (не менее)	замороженный	± минус 18°C – 6 месяцев
	Жиры	12,1 г. (не более)		± минус 12°C – 3 месяца
	Углеводы	0,3 г. (не более)		
	Ккал	145/601кДж		

Срок годности не более указанного и условия хранения.



Производство колбасных и деликатесных изделий под ТМ «Саянский бройлер» было начато еще в далеком 1997 году. В качестве сырья использовалось мясо птицы агрохолдинга.

В 2011 году в связи с ростом спроса и объема производства продукции, особенно сосисочных изделий, продукцию начали производить на производственных площадях Ангарского мясокомбината.

Все колбасные изделия изготавливаются более, чем на 50% из цельных кусков мяса, с добавлением пряностей и оригинальных специй, по современным технологиям. Для приготовления ветчин и колбас мясо отделяют от костей, удаляют из него сухожилия, хрящи, жир, нарезают кусками и солят. Посоленное мясо измельчают в фарш и перемешивают с другими компонентами.

Вкус и аромат деликатесной продукции ТМ «Саянский бройлер» зависят не только от высококачественного сырья и натуральных специй, но и дыма, который образуется в результате сжигания твердых лиственных пород.

В целях лучшей сохранности продукта, изготовленного без применения консервантов, и доведения его до потребителя в отличном состоянии, на нашем предприятии уделяется особое внимание упаковке продукции. В производстве используются как натуральные, так и современные белковые и искусственные оболочки.

Колбасы и деликатесы ТМ «Саянский бройлер» неоднократно участвовали в региональных и федеральных дегустационных конкурсах и получали высокую оценку профессионального сообщества.





## Деликатесная группа / Ветчины



### Ветчина куриная «Деликатесная»

Состав: мясо цыплят-бройлеров, вода, мясо цыплят-бройлеров мо, крахмал, соль, специи, соль нитритная.

Термическое состояние – охлажденная

1 сорт / ТУ 9213-001-16825369-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая  
ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки (не менее)	16,2 г.
Жиры (не более)	7,1 г.
Углеводы (не более)	2,4 г.
ККал	138/579кДж

Срок годности не более указанного и условия хранения:

охлажденная       $t^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 60$  суток



## Ветчина куриная «Нежная»

Состав: мясо цыплят-бройлеров, вода, мясо цыплят-бройлеров мо, крахмал, соль, специи, нитритная соль.

Термическое состояние –  
охлажденная

1 сорт / ТУ 9213-001-16825369-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	16,2 г. (не менее)
	Жиры	7,1 г. (не более)
	Углеводы	2,4 г. (не более)
	ККал	138/579кДж

Срок годности не более указанного  
и условия хранения:

охлажденная ± 0°C +6°C – 60 суток



## Ветчина куриная «Колобок с сыром»

Состав: мясо цыплят-бройлеров, мясо цыплят-бройлеров мо, вода, кожа птицы, сыр, крахмал, соль, специи, нитритная соль.

Термическое состояние –  
охлажденная

1 сорт / ТУ 9213-001-16825369-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	17,7 г. (не менее)
	Жиры	10,6 г. (не более)
	Углеводы	2,7 г. (не более)
	ККал	177/739кДж

Срок годности не более указанного  
и условия хранения:

охлажденная ± 0°C +6°C – 6 суток



## Ветчина куриная «Экстра»

Состав: мясо цыплят-бройлеров мо, вода, говядина жилованная 1 сорт, крахмал, соль, специи, чеснок, нитритная соль.

Термическое состояние –  
охлажденная

3 сорт / ТУ 9213-001-16825369-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10,2 г. (не менее)
	Жиры	10,7 г. (не более)
	Углеводы	2,4 г. (не более)
	ККал	147/610кДж

Срок годности не более указанного  
и условия хранения:

охлажденная ± 0°C +6°C – 30 суток



# Деликатесная группа / Колбасы варёные



## Колбаса вареная куриная «Измайловская»

Состав: мясо цыплят-бройлеров мо, вода, кожа птицы, крахмал, соль, яичный порошок, специи, чеснок, соль нитритная.

Термическое состояние – охлажденная

3 сорт / ТУ 9214-001-16825369-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая  
ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки (не менее)	9,5 г.
Жиры (не более)	13 г.
Углеводы (не более)	2,6 г.
ККал	165/687кДж

Срок годности не более указанного и условия хранения:

охлажденная       $\pm 0^{\circ}\text{C} + 6^{\circ}\text{C} - 6$  суток



## Колбаса вареная куриная «Филевская»

Состав: мясо цыплят-бройлеров мо, вода, мясо цыплят-бройлеров, крахмал, соль, специи, соль нитритная.

Термическое состояние – охлажденная

3 сорт / ТУ 9214-001-16825369-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	11,6 г. (не менее)	Срок годности не более указанного и условия хранения:
	Жиры	11,5 г. (не более)	
	Углеводы	2,5 г. (не более)	
	ККал	160/665кДж	охлажденная ± 0°C +6°C – 6 суток



## Колбаса вареная куриная «Полет»

Состав: мясо цыплят-бройлеров мо, вода, мясо цыплят-бройлеров, крахмал, молоко сухое, соль, яичный порошок, специи, соль нитритная.  
Термическое состояние – охлажденная



3 сорт / ТУ 9214-001-16825369-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	11,7 г. (не менее)	Срок годности не более указанного и условия хранения:
	Жиры	10,8 г. (не более)	
	Углеводы	1,9 г. (не более)	
	ККал	152/631кДж	охлажденная ± 0°C +6°C – 6 суток



## Колбаса вареная куриная «Фирменная»

Состав: мясо цыплят-бройлеров, мясо цыплят-бройлеров мо, вода, шпик свиной, молоко сухое, соль, специи, соль нитритная.

Термическое состояние – охлажденная



3 сорт / ТУ 9213-001-16825369-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	13,1 г. (не менее)	Срок годности не более указанного и условия хранения:
	Жиры	16,8 г. (не более)	
	Углеводы	2,2 г. (не более)	
	ККал	212/882кДж	охлажденная ± 0°C +6°C – 6 суток

# Деликатесная группа / Колбасы полукопчёные



## Колбаса куриная п/к «Пикантная»

Состав: мясо цыплят-бройлеров мо, мясо цыплят-бройлеров, кожа птицы, соль, специи, соль нитритная.

Термическое состояние – охлажденная

1 сорт / ТУ 9213-002-16825369-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая  
ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки (не менее)	20,1 г.
Жиры (не более)	14,2 г.
Углеводы	0 г.
ККал	208/867кДж

Срок годности не более указанного и условия хранения:

охлажденная       $\pm 0^{\circ}\text{C} + 6^{\circ}\text{C} - 30$  суток



## Колбаса куриная п/к «Шашлычная»

Состав: мясо цыплят-бройлеров мо, мясо цыплят-бройлеров, кожа птицы, лук репчатый очищенный, соль, специи.  
Термическое состояние – охлажденная

1 сорт / ТУ 9213-002-16825369-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	20,3 г. (не менее)	Срок годности не более указанного и условия хранения:
	Жиры	11,5 г. (не более)	
	Углеводы	0,7 г. (не более)	
	ККал	187/782кДж	охлажденная ± 0°C +6°C – 15 суток



## Колбаса куриная п/к «Венская»

Состав: мясо цыплят-бройлеров мо, мясо цыплят-бройлеров, кожа птицы, соль, специи, соль нитритная.

Термическое состояние –  
охлажденная

1 сорт / ТУ 9213-002-16825369-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	20 г. (не менее)	Срок годности не более указанного и условия хранения:
	Жиры	18,4 г. (не более)	
	Углеводы	0 г.	
	ККал	246/102кДж	охлажденная ± 0°C +6°C – 30 суток



## Колбаса куриная п/к «Сибирская»

Состав: мясо цыплят-бройлеров, шпик свиной, крахмал, соль, специи, соль нитритная.

Термическое состояние –  
охлажденная

Высший сорт / ТУ 9213-002-16825369-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	20,1 г. (не менее)	Срок годности не более указанного и условия хранения:
	Жиры	32,8 г. (не более)	
	Углеводы	3,5 г. (не более)	
	ККал	390/1615кДж	охлажденная ± 0°C +6°C – 30 суток







## Колбаса куриная п/к «Камская»

Состав: мясо цыплят-бройлеров мо, мясо цыплят-бройлеров, кожа птицы, соль, специи, соль нитритная.

Термическое состояние –  
охлажденная



1 сорт / ТУ 9213-002-16825369-2014

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	20,1 г. (не менее)
	Жиры	12,2 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	190/793кДж

Срок годности не более указанного  
и условия хранения:

охлажденная ± 0°C +6°C – 30 суток



## Колбаса куриная п/к «К пиву»

Состав: мясо цыплят-бройлеров мо, мясо цыплят-бройлеров, кожа птицы, соль, специи, соль нитритная.

Термическое состояние –  
охлажденная



1 сорт / ТУ 9213-002-16825369-2014

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	20,5 г. (не менее)
	Жиры	18,9 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	252/1048кДж

Срок годности не более указанного  
и условия хранения:

охлажденная ± 0°C +6°C – 30 суток



## Колбаса куриная п/к «Домашняя жареная»

Состав: мясо цыплят-бройлеров, вода, шпик свиной, мясо цыплят-бройлеров мо, кожа птицы, крахмал, соль, специи, соль нитритная.

Термическое состояние – охлажденная

1 сорт / ТУ 9213-002-16825369-2014



Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	16,2 г. (не менее)
	Жиры	22 г. (не более)
	Углеводы	1,5 г. (не более)
	ККал	269/1115кДж

Срок годности не более указанного  
и условия хранения:

охлажденная ± 0°C +6°C – 15 суток



# Деликатесная группа / Сардельки



## Сардельки куриные «Фермерские»

Состав: мясо цыплят-бройлеров мо, вода, крахмал, кожа птицы, соль, яичный порошок, специи, соль нитритная.

Термическое состояние – охлажденные



3 сорт / ТУ 9213-001-16825369-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая  
ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки (не менее)	9,7 г.
Жиры (не более)	13,1 г.
Углеводы (не более)	2,6 г.
ККал	167/694кДж

Срок годности не более указанного и условия хранения:

охлажденные       $\pm 0^{\circ}\text{C} + 6^{\circ}\text{C} - 15$  суток



## Сардельки куриные «Деревенские»

Состав: мясо цыплят-бройлеров мо, вода, кожа птицы, молоко сухое, соль, яичный порошок, чеснок, специи, соль нитритная.

Термическое состояние – охлажденные

3 сорт / 9213-001-16825369-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	10,9 г. (не менее)
Жиры	13,8 г. (не более)
Углеводы	1,3 г. (не более)
ККал	173/718кДж

Срок годности не более указанного  
и условия хранения:

охлажденные ± 0°C + 6°C – 15 суток

## Сардельки куриные «Городские»

Состав: мясо цыплят-бройлеров мо, вода, кожа птицы, молоко сухое, крахмал, соль, яичный порошок, специи, чеснок, соль нитритная.

Термическое состояние – охлажденные

3 сорт / ТУ 9213-001-16825369-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	11,1 г. (не менее)
Жиры	14,9 г. (не более)
Углеводы	4,2 г. (не более)
ККал	196/814кДж

Срок годности не более указанного  
и условия хранения:

охлажденные ± 0°C + 6°C – 6 суток



## Шпикачки куриные

Состав: мясо цыплят-бройлеров мо, шпик свиной, кожа птицы, крахмал, соль, яичный порошок, специи, соль нитритная.

Термическое состояние –  
охлажденные

3 сорт / ТУ 9213-001-16825369-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	9,4 г. (не менее)
Жиры	25,1 г. (не более)
Углеводы	2,9 г. (не более)
ККал	275/1138кДж

Срок годности не более указанного  
и условия хранения:

охлажденные ± 0°C + 6°C – 6 суток



# Деликатесная группа / Сосиски



## Сосиски куриные «Хот-дог»

Состав: мясо цыплят-бройлеров мо, вода, крахмал, соль, яичный порошок, специи, соль нитритная.

Термическое состояние –  
охлажденные



2 сорт / ТУ 9213-001-16825369-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая  
ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки (не менее)	10 г.
Жиры (не более)	13,5 г.
Углеводы (не более)	2,5 г.
ККал	171/712кДж

Срок годности не более указанного и условия хранения:

охлажденные       $\pm 0^{\circ}\text{C} + 6^{\circ}\text{C} - 15$  суток



## Сосиски куриные «Петушок»

Состав: мясо цыплят-бройлеров мо, вода, кожа птицы, крахмал, соль, яичный порошок, специи, соль нитритная.

Термическое состояние – охлажденные

3 сорт / ТУ 9213-001-16825369-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	9,5 г. (не менее)
Жиры	13,3 г. (не более)
Углеводы	2,5 г. (не более)
ККал	168/69кДж

Срок годности не более указанного  
и условия хранения:

охлажденные ±0°C +6°C – 15 суток



## Сосиски куриные «Петушок с сыром»

Состав: мясо цыплят-бройлеров мо, вода, сыр, кожа птицы, крахмал, соль, яичный порошок, специи, соль нитритная.

Термическое состояние –  
охлажденные

3 сорт / ТУ 9213-001-16825369-2014



Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	10,8 г. (не менее)
Жиры	14,3 г. (не более)
Углеводы	2,4 г. (не более)
ККал	182/754кДж

Срок годности не более указанного  
и условия хранения:

охлажденные ±0°C +6°C – 15 суток



## Сосиски куриные «Петушок с кетчупом»

Состав: мясо цыплят-бройлеров мо, вода, кожа птицы, кетчуп, крахмал, соль, яичный порошок, специи, соль нитритная.

Термическое состояние –  
охлажденные

3 сорт / ТУ 9213-001-16825369-2014



Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	8,9 г. (не менее)
Жиры	12,4 г. (не более)
Углеводы	3,5 г. (не более)
ККал	161/669кДж

Срок годности не более указанного  
и условия хранения:

охлажденные ±0°C +6°C – 15 суток



Деликатесная продукция ТМ «Мясоград» вырабатывается из охлажденного отечественного мясосырья — лучших сортов свинины, говядины и с использованием мяса птицы ТМ «Саянский бройлер»

Почти все деликатесы изготавливаются из цельных кусков мяса, с добавлением пряностей и оригинальных специй, по современным технологиям. Для приготовления ветчин и колбас мясо отделяют от костей, удаляют из него сухожилия, хрящи, жир, нарезают кусками и солят. Посоленное мясо измельчают в фарш и перемешивают с другими компонентами.

Вкус и аромат деликатесной продукции ТМ «Мясоград» зависят не только от высококачественного сырья и натуральных специй, но и дыма, который образуется в результате сжигания твердых лиственных пород. Причем лучше всего для этого подходит бук. Наши изделия копятся именно на отборных буковых опилках. Душистый дым буковых опилок придает продукции ТМ «Мясоград» особенный золотистый цвет, восхитительный вкус и необыкновенный аромат. Кроме того, копчение на буковых опилках обладает еще и бактерицидным действием.



В целях лучшей сохранности продукта, изготовленного без применения консервантов, и доведения его до потребителя в отличном состоянии, на нашем предприятии уделя-

ется особое внимание упаковке продукции. В производстве используются как натуральные, так и современные белковые и искусственные оболочки.

Деликатесная и колбасная продукция «ТМ Мясоград» неоднократно участвовала в региональных и федеральных выставках. В 2012 году буженина «Ароматная», произведенная в цехе мясных полуфабрикатов ТМ «Мясоград», вошла в 75 лучших продовольственных товаров Иркутской области по версии Министерства сельского хозяйства Иркутской области. В 2014 году деликатесная продукция ТМ «Мясоград» стала дипломантом конкурса «Сто лучших товаров России»







# Мясные деликатесы и колбасные изделия



## Птица «Деликатесная»

Состав: цыпленок-бройлер 1 сорта,  
функциональная смесь специй, соль,  
нитритная соль.

Термическое состояние –  
охлажденная



Высший сорт / ТУ 9213-028-52115729-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая  
ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки (не менее)	12 г.
Жиры (не более)	28 г.
Углеводы	0 г.
ККал	302

Срок годности и условия хранения:

охлажденная       $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 7$  суток



## Голень цыплят копчено-вареная

Состав: голень цыпленка-бройлера, смеси специй, соль, нитритная соль.

Термическое состояние –  
охлажденная



ТУ 9213-026-54780900-2010

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10 г. (не менее)
	Жиры	17 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	193

Срок годности и условия хранения:

охлажденная ± 0°C +6°C – 7 суток



## Бедро цыплят копчено-вареное

Состав: бедро цыпленка-бройлера, смеси специй, соль, нитритная соль.

Термическое состояние –  
охлажденное



ТУ 9213-026-54780900-2010

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10 г. (не менее)
	Жиры	25 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	265

Срок годности и условия хранения:

охлажденное ± 0°C +6°C – 7 суток



## Четвертина цыплят копчено-вареная

Состав: четвертина цыпленка-бройлера, функциональная смесь специй, соль, нитритная соль.

Термическое состояние –  
охлажденная



ТУ 9213-026-54780900-2010

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	18 г. (не менее)
	Жиры	15 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	207

Срок годности и условия хранения:

охлажденная ± 0°C +6°C – 7 суток



## Крылышки «Ароматные» копчено-вареные

Состав: крыло цыпленка-бройлера, функциональная смесь специй, соль, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденные



ТУ 9213-028-52115729-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10 г. (не менее)
	Жиры	30 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	321

Срок годности и условия хранения:

охлажденные ± +2°C +6°C – 7 суток





## Грудка «Забава» копчено-вареная

Состав: бедро цыпленка-бройлера, смеси специй, соль, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденная

Экстра / ТУ 9213-028-52115729-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	15 г. (не менее)
Жиры	17 г. (не более)
Углеводы	0 г.
ККал	218

Срок годности и условия хранения:

охлажденная ± +2°C +6°C – 7 суток



## Полутушка цыплят копчено-вареная

Состав: полутушка цыпленка-бройлера, смеси специй, соль, нитритная соль.

Термическое состояние –  
охлажденная



ТУ 9213-026-54780900-2010

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	11 г. (не менее)
Жиры	30 г. (не более)
Углеводы	0 г.
ККал	314

Срок годности и условия хранения:

охлажденная ± 0°C +6°C – 7 суток



## Закуска к пиву «Пикник» из цыплят- бройлеров копчено- вареная

Состав: каркас цыпленка-бройлера,  
смеси специй, соль, чеснок.

Термическое состояние – охлажденная

ТУ 9213-028-52115729-05

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	17,5 г. (не менее)
Жиры	9,2 г. (не более)
Углеводы	0 г.
ККал	152,8

Срок годности и условия хранения:

охлажденная ± 0°C +6°C – 7 суток



## Пастрома птицы сырокопченая

Состав: филейная часть цыпленка-бройлера, соль, специи, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденная

Высший сорт / ТУ 9213-028-54780900-2011

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	23,6 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения: охлажденная    ± 0°C +4°C – 15 суток
	Жиры	1,9 г. (не более)	
	Углеводы	0 г.	
	ККал	112	



## Колбаса п/к «Сытная»

Состав: филе белое, филе красное цыпленка-бройлера, мясо птицы мо, сыр, крахмал, соль, специи, чеснок, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденная

ТУ 9213-801-00419779-03

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	13 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения: охлажденная    ± +6°C – 15 суток ± минус 7°C минус 9°C – 3 месяца
	Жиры	29 г. (не более)	
	Углеводы	3,5 г. (не более)	
	ККал	327	



## Колбаса п/к «Трапезная»

Состав: филе белое, филе красное цыпленка-бройлера, мясо птицы мексиканской обвалки, крахмал, соль, специи, чеснок, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденная

ТУ 9213-801-00419779-03

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	8 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения: охлажденная    ± +6°C – 15 суток ± минус 7°C минус 9°C – 3 месяца
	Жиры	40 г. (не более)	
	Углеводы	3,5 г. (не более)	
	ККал	398	





## Колбаса п/к «Старорусская»

Состав: филе белое, филе красное цыпленка-бройлера, функциональная смесь специй, соль, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденная

ТУ 9213-801-00419779-03

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	16 г. (не менее)
Жиры	30 г. (не более)
Углеводы	0 г.
ККал	334

Срок годности и условия хранения:

охлажденная	± 0°C +6°C – 15 суток
	± минус 7°C минус 9°C – 3 месяца



## Колбаса п/к «Варшавская»

Состав: филе белое, филе красное цыпленка-бройлера, мясо птицы мо, соль, специи, чеснок, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденная

ТУ 9213-801-00419779-03



Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	9 г. (не менее)
Жиры	42 г. (не более)
Углеводы	0 г.
ККал	414

Срок годности и условия хранения:

охлажденная	± +6°C – 15 суток
	± минус 7°C минус 9°C – 3 месяца



## Колбаса п/к «Новоодесская»

Состав: филе белое, филе красное цыпленка-бройлера, мясо птицы мо, крахмал, соль, специи, чеснок, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденная

ТУ 9213-801-00419779-03

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	12 г. (не менее)
Жиры	30 г. (не более)
Углеводы	5 г. (не более)
ККал	368

Срок годности и условия хранения:

охлажденная	± +6°C – 15 суток
	± минус 7°C минус 9°C – 3 месяца



## Колбаса п/к «Мясной рожок»

Состав: филе красное птицы, мясо птицы мо, шпик, кожа куриная, соль, специи, чеснок, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденная

ТУ 9213-010-54780900-07

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	12 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения:  охлажденная $\pm 0^{\circ}\text{C} + 12^{\circ}\text{C} - 10$ суток
	Жиры	29 г. (не более)	
	Углеводы	0 г.	
	ККал	309	



## Колбаса п/к «Рождественская»

Состав: филе белое, филе красное цыпленка-бройлера, соль, специи, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденная

ТУ 9213-801-00419779-03

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	32 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения:  охлажденная $\pm +6^{\circ}\text{C} - 15$ суток  $\pm$ минус $7^{\circ}\text{C}$ минус $9^{\circ}\text{C} - 3$ месяца
	Жиры	32 г. (не более)	
	Углеводы	0 г.	
	ККал	340	



## Салями «Банкетная»

Состав: филе белое, филе красное цыпленка-бройлера, крахмал, соль, специи, чеснок, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденная

ТУ 9213-801-00419779-03

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	12 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения:  охлажденная $\pm +6^{\circ}\text{C} - 15$ суток  $\pm$ минус $7^{\circ}\text{C}$ минус $9^{\circ}\text{C} - 3$ месяца
	Жиры	36 г. (не более)	
	Углеводы	1,5 г. (не более)	
	ККал	378	





## Буженина «Ароматная» из мяса цыплят-бройлеров

Состав: мясо цыпленка-бройлера ручной обвалки без кожи, смеси специй, соль, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденная

1 сорт / ТУ 9213-028-52115729-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	17,7 г. (не менее)
Жиры	17,4 г. (не более)
Углеводы	0 г.
ККал	227,4

Срок годности и условия хранения:

охлажденная ± +2°C +6°C – 7 суток

## Салями «Австрийская» п/к колбаски из мяса птицы

Состав: филе красное, шпик свиной, соль, специи, нитритная соль.

Термическое состояние –  
охлажденная

ТУ 9213-008-54780900-06



Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	12 г. (не менее)
Жиры	27 г. (не более)
Углеводы	0 г.
ККал	291

Срок годности и условия хранения:

охлажденная ± +6°C – 15 суток



## Рулет «Оригинальный» к/в

Состав: кожа куриная, функциональная смесь специй, соль, декоративные специи, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденный

2 сорт / ТУ 9213-028-52115729-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	10 г. (не менее)
Жиры	20 г. (не более)
Углеводы	0 г.
ККал	230

Срок годности и условия хранения:

охлажденный ± +2°C +6°C – 7 суток





## Ветчина «Смирновская» к/в

Состав: филе белое куриное, мясо птицы мо, сыр твердый, функциональная смесь специй, соль, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденная

2 сорт / ТУ 9213-028-52115729-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения: охлажденная $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 7$ суток
	Жиры	35 г. (не более)	
	Углеводы	0 г.	
	ККал	360	



## Ветчина «Костромская» к/в

Состав: филе белое куриное, функциональная смесь специй, крахмал, соль, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденная

1 сорт / ТУ 9213-028-52115729-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения: охлажденная $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 7$ суток
	Жиры	13 г. (не более)	
	Углеводы	3,5 г. (не более)	
	ККал	180	



## Колбаса п/к «Краковская» в/с

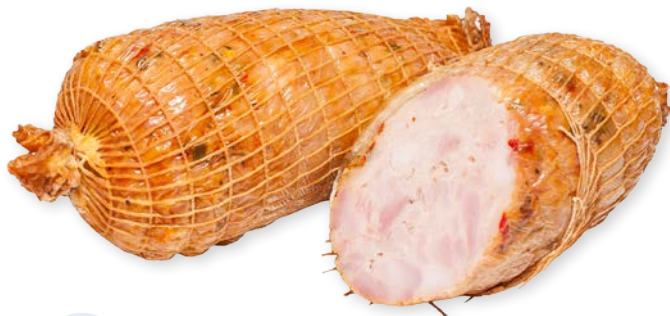
Состав: говядина, свинина, шпик свиной, соль, специи, чеснок, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденная

Категория Б / ГОСТ 31785-2012

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	16,2 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения: охлажденная $\pm +6^{\circ}\text{C} - 15$ суток $\pm$ минус $7^{\circ}\text{C}$ минус $9^{\circ}\text{C} - 3$ месяца
	Жиры	44,6 г. (не более)	
	Углеводы	0 г.	
	ККал	446	





## Руллет «Праздничный» к/в

Состав: мясо цыпленка-бройлера с кожей, комплексная функциональная смесь специй, соль, декоративная обсыпка, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденный

ТУ 9213-028-52115729-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	12 г. (не менее)
Жиры	26 г. (не более)
Углеводы	0 г.
ККал	289

Срок годности и условия хранения:

охлажденный  $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 7$  суток



## Колбаса п/к «Пражская»

Состав: говядина, свинина, шпик свиной, мясо птицы, мука, соль, специи, чеснок, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденная

ТУ 9213-008-54780900-06

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	11 г. (не менее)
Жиры	32 г. (не более)
Углеводы	1,5 г. (не более)
ККал	338

Срок годности и условия хранения:

охлажденная  $\pm +6^{\circ}\text{C} - 15$  суток  
 $\pm$  минус  $7^{\circ}\text{C}$  минус  $9^{\circ}\text{C} - 3$  месяца



## Руллет «Московский» к/в

Состав: мясо цыпленка-бройлера с кожей, комплексная функциональная смесь специй, соль, декоративная обсыпка, масла без косточек, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденный

ТУ 9213-028-52115729-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	10 г. (не менее)
Жиры	27 г. (не более)
Углеводы	0 г.
ККал	290

Срок годности и условия хранения:

охлажденный  $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 7$  суток





## Рулет «Нежный» к/в

Состав: мясо цыпленка-бройлера с кожей, комплексная функциональная смесь специй, соль, декоративная обсыпка, чернослив без косточек, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденный

ГОСТ 31785-2012

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	11 г. (не менее)
	Жиры	28 Г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	302

Срок годности и условия хранения:

охлажденный  $\pm 2^{\circ}\text{C} + 6^{\circ}\text{C} - 7$  суток



## Сосиски молочные с мясом птицы

Состав: филе белое куриное, филе куриное красное, шпик свиной, молоко сухое, яйцо куриное, крахмал, соль, специи, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденные

TU 9213-009-54780900-06

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	14 г. (не менее)
	Жиры	20 г. (не более)
	Углеводы	3 г. (не более)
	ККал	248

Срок годности и условия хранения:

охлажденные  $\pm 0^{\circ}\text{C} + 6^{\circ}\text{C} - 15$  суток

в оболочке типа

«Амипак»

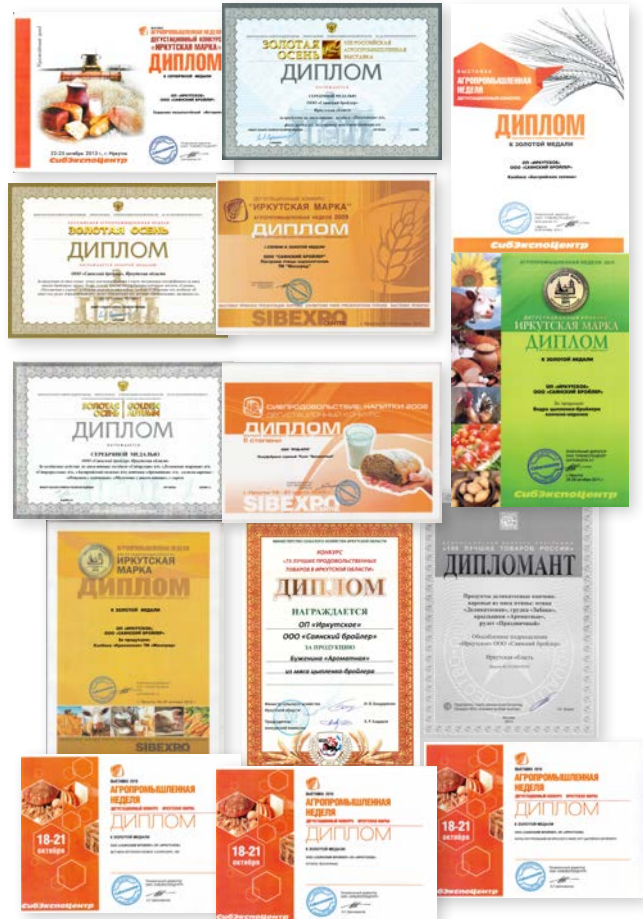
С августа 2016 года цех мясных полуфабрикатов начал выпуск новой линейки ТМ «Саянский фермер».

Главная особенность этой линейки – продукция изготавливается из курицы, выращенной по традиционной технологии:

- курочка выращивается в течение года;
- курочка живет в куриной стае, в просторных корпусах, с возможностью свободно передвигаться по всему корпусу;
- в процессе выращивания используется только натуральное сырьё для приготовления комбикорма!

Рацион птицы состоит из пшеницы, кукурузы, ячменя, гороха, соевого шрота, настоящего нерафинированного пищевого растительного масла, витаминов В и С.

На Агропромышленной неделе 2016 года продукция ТМ «Саянский фермер» была награждена золотыми медалями в дегустационном конкурсе «Иркутская марка» и во 2-м народном фестивале «Байкальские пельмени».





# Товарная линия «Саянский фермер»



## Лангет куриный

Состав: филе красное куриное, соль, лезон, сыр твердых пород измельченный.

Термическое состояние – замороженный

ТУ 9214-211-23476484-10

Пищевая ценность/  
энергетическая  
ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки (не менее)	14,2 г.
Жиры (не более)	8,9 г.
Углеводы (не более)	0,1 г.
ККал	137,3

Срок годности и условия хранения:

замороженный

минус 18°C – 6 месяцев





## Бузы рубленые

Состав: филе красное и белое куриное, свинина жирная, соль, перец черный, лук свежий, чеснок, мука пшеничная в/с, яичный порошок, вода.

Термическое состояние – замороженные



ТУ 9214-093-38826547-2015

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10 г. (не менее)
	Жиры	15 г. (не более)
	Углеводы	25 г. (не более)
	Ккал	270

Срок годности и условия хранения:  
замороженные ± минус 18°C – 90 суток



## Купаты чесночные

Состав: филе красное и белое куриное, шпик свиной, кожа куриная, лук свежий, чеснок, специи, соль.

Термическое состояние – охлажденные, замороженные



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	7 г. (не менее)
	Жиры	30 г. (не более)
	Углеводы	2 г. (не более)
	Ккал	306

Срок годности и условия хранения:  
охлажденные ± 0°C + 2°C – 48 часов  
замороженные ± минус 18°C – 7 месяцев



## Фарш натуральный из красного филе мяса птицы

Состав: филе красное куриное, соль.

Термическое состояние – охлажденный, замороженный



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	18,2 г. (не менее)
	Жиры	18,4 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	Ккал	238,4

Срок годности и условия хранения:  
охлажденный ± 0°C + 2°C – 48 часов  
замороженный ± минус 18°C – 7 месяцев



## Пельмени «Фермерские»

Состав: филе красное куриное, соль, перец черный, лук свежий, мука пшеничная в/с, яичный порошок, вода.

Термическое состояние –  
замороженные

ТУ 9214-025-79036538-2015

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	11 г. (не менее)
Жиры	7 г. (не более)
Углеводы	25 г. (не более)
ККал	210

Срок годности и условия хранения:

замороженные ± минус 18°C – 90 суток



## Закуска к пиву «Пикник» без маринада

Состав: каркас цыплят-бройлеров, соль, сахар, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденная

ТУ 9213-028-52115729-05

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	17,5 г. (не менее)
Жиры	9,2 г. (не более)
Углеводы	0 г.
ККал	152,8

Срок годности и условия хранения:

охлажденная ± 0°C +6°C – 7 суток





## Карпаччо из мяса птицы в/с

Состав: филе белое куриное, соль, специи, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденное

ТУ 9213-028-54780900-2011

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	17 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения:  охлажденное $\pm +4^{\circ}\text{C} +12^{\circ}\text{C} - 15$ суток под вакуумом $- 30$ суток целыми изделиями
	Жиры	3 г. (не более)	
	Углеводы	0 г.	
	ККал	95	



## Ветчина «Саянская» крупнокусковая

Состав: филе красное куриное, филе белое куриное, смеси специй, соль, нитритная соль.

Термическое состояние – охлажденная

ТУ 9213-028-54780900-2011

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения:  охлажденная $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 20$ суток
	Жиры	10 г. (не более)	
	Углеводы	0 г.	
	ККал	142	





Цех переработки мясной продукции ТМ «Мясоград» был введен в эксплуатацию в сентябре 2006 года в г. Иркутске. Цех оснащен высокотехнологичным оборудованием ведущих фирм Германии, Японии, Италии, Швейцарии, Голландии, его производственная мощность составляет 400 тонн продукции в месяц.

Предприятие дважды – в 2011 и 2013 годах – становилось лучшим предприятием пищевой и перерабатывающей промышленности Иркутской области.

В 2013 году главный технолог цеха полуфабрикатов ТМ «Мясоград» Никифорова М.И. стала лучшим технологом предприятий перерабатывающей промышленности Иркутской области



Ассортимент мясной продукции марки «Мясоград» составляет порядка 100 наименований и представлен рублеными, натуральными, фаршированными полуфабрикатами из мяса птицы, говядины, свинины, продукцией из теста, колбасками для жарки, деликатесами. Продукция ТМ «Мясоград» вырабатывается согласно ГОСТу и ТУ с использованием только натурального сырья и натуральных душистых специй.

Полуфабрикаты цеха переработки ТМ «Мясоград» неоднократно участвовали в региональных и федеральных дегустационных конкурсах и получали награды.







# Группа «Рубленные»



## Колбаски «Бюргерские»

Состав: говядина, свинина жирная, шпик боковой, лук репчатый, чеснок, соль, специи.

Термическое состояние – охлажденные, замороженные

ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая  
ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки (не менее)	6,5 г.
Жиры (не более)	32,0 г.
Углеводы (не более)	2,0 г.
ККал	324,6

Срок годности и условия хранения:

охлажденные	± 0°C +2°C – 48 часов
замороженные	± минус 18°C – 180 суток





## Колбаски «Домашние» (с луком)

Состав: мясо птицы мо, свинина п/ж, шпик свиной, кожа куриная, соль, специи, лук.

Термическое состояние –  
охлажденные, замороженные



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	20,3 г. (не менее)
	Жиры	17,3 г. (не более)
	Углеводы	7,6 г. (не более)
	ККал	267,3

Срок годности и условия хранения:

охлажденные  $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 48$  часов  
замороженные  $\pm$  минус  $18^{\circ}\text{C} - 7$  месяцев



## Колбаски для жарки с сыром

Состав: мясо птицы мо, свинина п/ж, шпик свиной, кожа куриная, сыр твердый, крахмал, соль, специи.

Термическое состояние –  
охлажденные, замороженные



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	15,1 г. (не менее)
	Жиры	14,9 г. (не более)
	Углеводы	4,3 г. (не более)
	ККал	211,7

Срок годности и условия хранения:

охлажденные  $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 48$  часов  
замороженные  $\pm$  минус  $18^{\circ}\text{C} - 7$  месяцев



## Колбаски Гриль (с грибами)

Состав: мясо птицы мо, свинина п/ж, шпик свиной, кожа куриная, грибы сухие, крахмал, соль, специи, аромат грибной.

Термическое состояние –  
охлажденные, замороженные



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	14,1 г. (не менее)
	Жиры	31,5 г. (не более)
	Углеводы	4,6 г. (не более)
	ККал	358,3

Срок годности и условия хранения:

охлажденные  $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 48$  часов  
замороженные  $\pm$  минус  $18^{\circ}\text{C} - 7$  месяцев



## Купаты «Деликатесные»

Состав: филе куриное белое, филе птицы красное, кожа куриная, крахмал, молоко сухое, соль, чеснок, специи.

Термическое состояние –  
охлажденные, замороженные



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	20,3 г. (не менее)
	Жиры	17,3 г. (не более)
	Углеводы	7,6 г. (не более)
	ККал	267,3

Срок годности и условия хранения:

охлажденные  $\pm 0^{\circ}\text{C} +2^{\circ}\text{C} - 48$  часов  
замороженные  $\pm$  минус  $18^{\circ}\text{C} - 180$  суток



## Колбаски для жарки с печенью

Состав: печень куриная пассерованная, мясо птицы мо, филе куриное, кожа куриная, шпик свиной, лук свежий, молоко сухое, соль, перец черный, натуральные смеси специй.

Термическое состояние – замороженные

ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	13 г. (не менее)
	Жиры	13 г. (не более)
	Углеводы	1 г. (не более)
	ККал	180

Срок годности и условия хранения:  
замороженные ± минус 18°С – 180 суток

**НОВИНКА!**



## Бифштекс «Любительский»

Состав: говядина, свинина, шпик, лук репчатый, соль, специи, сахар панировочный.

Термическое состояние – охлажденный, замороженный

ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	7 г. (не менее)
	Жиры	35 г. (не более)
	Углеводы	7 г. (не более)
	ККал	371

Срок годности и условия хранения:  
охлажденный ± +2°С +6°С – 48 часов  
замороженный ± минус 18°С – 180 суток



## Голубцы «Любительские»

Состав: говядина односортная, свинина п/ж, капуста белокочанная, рис отварной, лук репчатый, соль, перец черный, специи.

Термическое состояние – охлажденные, замороженные

ТУ 9214-678-00419779-06

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	4,5 г. (не менее)
	Жиры	9,5 г. (не более)
	Углеводы	9,3 г. (не более)
	ККал	140,7

Срок годности и условия хранения:  
охлажденные ± 0°С +2°С – 48 часов  
замороженные ± минус 18°С – 3 месяца





## Котлеты «Деревенские»

Состав: говядина, свинина, лук репчатый, соль, специи, сухарь панировочный.

Термическое состояние – охлажденные, замороженные

ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	6 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения:
	Жиры	35 г. (не более)	
	Углеводы	12 г. (не более)	
	ККал	387	
		охлажденные	в +2°C +6°C – 48 часов
		замороженные	в минус 18°C – 180 суток




## Тефтели «Обыкновенные»

Состав: говядина, свинина жирная, яичный порошок, рис, лук, соль, специи.

Термическое состояние – охлажденные, замороженные

ТУ 9214-033-52115729-2014



Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	6 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения:
	Жиры	28 г. (не более)	
	Углеводы	5 г. (не более)	
	ККал	286	
		охлажденные	в +2°C +6°C – 48 часов
		замороженные	в минус 18°C – 180 суток



## Фарш куриный

Состав: мясо птицы мо, соль.

Термическое состояние –  
охлажденный, замороженный



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая  
ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки (не менее)	21,7 г.
Жиры (не более)	6,3 г.
Углеводы (не более)	0 г.
ККал	150

Срок годности и условия хранения:

охлажденный	± 2°C +6°C – 48 часов
замороженный	± минус 18°C – 7 месяцев
(в оболочке)	



## Фарш «Домашний»

Состав: говядина, свинина.

Термическое состояние – охлажденный, замороженный

Категория Б / ГОСТ Р 55365-2012



Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	13 г. (не менее)
	Жиры	27 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	295

Срок годности и условия хранения:	
охлажденный	± +2°C +6°C – 24 часа
замороженный	± минус 18°C – 90 суток (в оболочке)



## Фарш для оладий печеночный

Состав: печень куриная, мясо птицы мо, растительный белок, лук свежий, ивниный порошок, мука пшеничная, соль, натуральные смеси специй.

Термическое состояние – замороженный

ТУ 9214-033-52115729-2014



Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10 г. (не менее)
	Жиры	10 г. (не более)
	Углеводы	9,5 г. (не более)
	ККал	150

Срок годности и условия хранения:	
замороженный	± минус 18°C – 180 суток (в оболочке)



## Фарш натуральный из белого мяса

Состав: филе цыпленка-бройлера, соль.

Термическое состояние – охлажденный, замороженный

Категория Б / ТУ 9214-033-52115729-2014



Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	18,2 г. (не менее)
	Жиры	18,4 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	238,4

Срок годности и условия хранения:	
охлажденный	± 0°C +2°C – 2 суток
замороженный	± минус 18°C – 7 месяцев (в оболочке)



## Фарш говяжий

Состав: говядина.

Термическое состояние – охлажденный, замороженный

Категория А / ГОСТ Р 55365-2012



Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	16 г. (не менее)
	Жиры	15 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	199

Срок годности и условия хранения:	
охлажденный	± +2°C +6°C – 24 часа
замороженный	± минус 18°C – 90 суток (в оболочке)





# Группа «Фаршированные»



## Пухлявчики с сыром

Состав: бедро куриное без кости, сыр, соль, специи, маринад.

Термическое состояние –  
охлажденные, замороженные



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая  
ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки (не менее)	13,4 г.
Жиры (не более)	18,7 г.
Углеводы	0 г.
ККал	224

Срок годности и условия хранения:

охлажденные	🧊: 0°C +2°C – 3 суток
замороженные	🧊: минус 18°C – 180 суток



## Кармашки «Любительские»

Состав: голень куриная без кости, печень куриная вареная, крупа гречневая, лук репчатый, специи, соль, маринад.

Термическое состояние – охлажденные, замороженные

ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	8,7 г. (не менее)
Жиры	19,6 г. (не более)
Углеводы	0 г.
ККал	214

Срок годности и условия хранения:

охлажденные	± 0°C + 2°C – 3 суток
замороженные	± минус 18°C – 180 суток



## Рулетик «Искушение»

Состав: мышечная ткань тушки с кожей без кости, начинка (ветчина куриная, сыр), натуральные смеси специй, соль.

Термическое состояние – охлажденный, замороженный



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	10 г. (не менее)
Жиры	32 г. (не более)
Углеводы	0 г.
ККал	322

Срок годности и условия хранения:

охлажденный	± 0°C + 2°C – 3 суток
замороженный	± минус 18°C – 180 суток



## Котлета «По-киевски»

Состав: филе куриное белое, масло сливочное, леззон, сухари панировочные, соль, специи.

Термическое состояние – охлажденная, замороженная

ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	16,8 г. (не менее)
Жиры	10,1 г. (не более)
Углеводы	0 г.
ККал	158,1

Срок годности и условия хранения:

охлажденная	± 0°C + 2°C – 3 суток
замороженная	± минус 18°C – 180 суток



## Котлеты «Лакомка»

Состав: говядина, мясо птицы мо, лук, чеснок, морковь, сыр, натуральные смеси специй, соль.

Термическое состояние – охлажденные, замороженные

ТУ 9214-211-23476484-10

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	11 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения: охлажденные $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 48$ часов замороженные $\pm$ минус $12^{\circ}\text{C} - 2$ месяца $\pm$ минус $18^{\circ}\text{C} - 4$ месяца
	Жиры	10,5 г. (не более)	
	Углеводы	0 г.	
	ККал	139	



## Котлеты фаршированные «По-охотничьи»

Состав: мышечная ткань тушки с кожей, отделенная от костей, начинка (говядина, свинина, шампиньоны, лук), натуральные смеси специй, маринад, соль.

Термическое состояние – охлажденные, замороженные

ТУ 9214-033-52115729 - 2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения: охлажденные $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 48$ часов замороженные $\pm$ минус $18^{\circ}\text{C} - 180$ суток
	Жиры	32 г. (не более)	
	Углеводы	0 г.	
	ККал	322	





## Группа «Натуральные» / Курица



### Голень «По-мексикански»

Состав: голень куриная, соль, специи, маринад.

Термическое состояние – охлажденная, замороженная

ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	6,5 г. (не менее)
	Жиры	18,2 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	190

Срок годности и условия хранения:

охлажденная	± 0°C + 2°C – 3 суток
замороженная	± минус 18°C – 180 суток



### Крыло «По-индийски»

Состав: крыло тушки птицы, маринад.

Термическое состояние – охлажденное, замороженное

ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	11,5 г. (не менее)
	Жиры	7,1 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	110

Срок годности и условия хранения:

охлажденное	± 0°C + 2°C – 3 суток
замороженное	± минус 18°C – 180 суток



## Бедро «Тильзит»

Состав: бедро куриное, соль, специи, маринад.

Термическое состояние – охлажденное, замороженное



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	12,1 г. (не менее)
	Жиры	8 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	125

Срок годности и условия хранения:

охлажденное  $\pm 0^{\circ}\text{C} + 2^{\circ}\text{C} - 3$  суток  
замороженное  $\pm$  минус  $18^{\circ}\text{C} - 180$  суток



## Шашлык «Фирменный» куриный

Состав: бедро цыпленка-бройлера, лук, соль, специи, маринад.

Термическое состояние – охлажденный, замороженный



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10,3 г. (не менее)
	Жиры	8,2 г. (не более)
	Углеводы	0,8 г. (не более)
	ККал	116

Срок годности и условия хранения:

охлажденное  $\pm +2^{\circ}\text{C} + 6^{\circ}\text{C} - 3$  суток  
замороженное  $\pm$  минус  $18^{\circ}\text{C} - 180$  суток



## Цыпленка табака

Состав: полтушка цыпленка, маринад, соль.

Термическое состояние – охлажденные



ТУ 9214-018-55477255-2009

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	15 г. (не менее)
	Жиры	8 г. (не более)
	Углеводы	0,1 г.
	ККал	140

Срок годности и условия хранения:

охлажденные  $\pm +2^{\circ}\text{C} + 6^{\circ}\text{C} - 48$  часов



## Окорочок куриный («Любительский»)

Состав: четвертина тушки цыпленка-бройлера, специи.

Термическое состояние – охлажденный



ТУ 9214-018-55477255-2009

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	12,8 г. (не менее)
	Жиры	30 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	327,1

Срок годности и условия хранения:

охлажденный  $\pm +2^{\circ}\text{C} + 6^{\circ}\text{C} - 48$  часов





## Окорочок куриный «По-домашнему»

Состав: четвертина обваленная без кости, соль, специи, маринад.

Термическое состояние – охлажденный



ТУ 9214-018-55477255-2009

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10,6 г. (не менее)
	Жиры	8,2 г. (не более)
	Углеводы	0,8 г. (не более)
	ККал	119,4

Срок годности и условия хранения:

охлажденный  $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 48$  часов



## Шницель куриный в сыре

Состав: филе цыпленка-бройлера, сыр, специи.

Термическое состояние – замороженный, охлажденный



ТУ 9214-018-55477255-2009

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	14,2 г. (не менее)
	Жиры	8,9 г. (не более)
	Углеводы	0,1 г. (не более)
	ККал	137,3

Срок годности и условия хранения:

охлажденный  $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 48$  часов

замороженный  $\pm$  минус  $18^{\circ}\text{C} - 90$  суток



## Цыпленка для гриля (Тушка «Сочная»)

Состав: тушка цыпленка-бройлера.

Термическое состояние – охлажденные



ТУ 9214-018-55477255-2009

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	11 г. (не менее)
	Жиры	30 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	318

Срок годности и условия хранения:

охлажденные  $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 48$  часов



## Курица «По-домашнему»

Состав: цыпленок-бройлера обваленный пластом, соль, специи, маринад.

Термическое состояние – охлажденная



ТУ 9214-018-55477255-2009

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	12,2 г. (не менее)
	Жиры	11,4 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	151,4

Срок годности и условия хранения:

охлажденная  $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 48$  часов



# Группа «Натуральные» / Свинина



## Шашлык «Для пикника»

Состав: свинина нежирная,  
маринад, соль.

Термическое состояние –  
охлажденный, замороженный



Категория Г / ТУ 9214-039-52115729-2015

Пищевая ценность/  
энергетическая  
ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки (не менее)	16,2 г.
Жиры (не более)	44,6 г.
Углеводы	0 г.
ККал	466

Срок годности и условия хранения:

охлажденный	± +2°C +6°C – 48 часов
замороженный	± минус 10°C – 90 суток



## Эскалоп из свинины

Состав: свинина нежирная, соль.

Термическое состояние – охлажденный



Категория Г / ТУ 9214-039-52115729-2015

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	16,2 г. (не менее)
	Жиры	44,6 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	466

Срок годности и условия хранения:

охлажденный  $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 48$  часов



## Стейк из свинины

Состав: свинина нежирная, соль.

Термическое состояние – охлажденный



Категория Б / ТУ 9214-039-52115729-2015

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	16,2 г. (не менее)
	Жиры	44,6 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	466

Срок годности и условия хранения:

охлажденный  $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 48$  часов



## Шницель из свинины

Состав: свинина нежирная, соль.

Термическое состояние – охлажденный



Категория В / ТУ 9214-039-52115729-2015

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	16,2 г. (не менее)
	Жиры	44,6 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	466

Срок годности и условия хранения:

охлажденный  $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 48$  часов



## Шницель острый в маринаде

Состав: свинина нежирная, маринад, соль.

Термическое состояние – охлажденный



Категория В / ТУ 9214-039-52115729-2015

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	16,2 г. (не менее)
	Жиры	44,6 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	466

Срок годности и условия хранения:

охлажденный  $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 48$  часов



## Свинина «По-домашнему»

Состав: свинина нежирная, соль, специи.

Термическое состояние –  
охлажденная



Категория В / ТУ 9214-039-52115729-2015

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	16,2 г. (не менее)
	Жиры	44,6 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	466

Срок годности и условия хранения:

охлажденная  $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 48$  часов



## Поджарка из свинины

Состав: свинина нежирная, соль.

Термическое состояние –  
охлажденная



Категория В / ТУ 9214-039-52115729-2015

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	16,2 г. (не менее)
	Жиры	44,6 г. (не более)
	Углеводы	0 г.
	ККал	466

Срок годности и условия хранения:

охлажденная  $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 48$  часов



## Шашлык из свинины

Состав: свинина нежирная, соль, специи.

Термическое состояние –  
охлажденный, замороженный

Категория Г / ТУ 9214-039-52115729-2015

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	12 г. (не менее)
	Жиры	30 г. (не более)
	Углеводы	1 г.
	ККал	322

Срок годности и условия хранения:

охлажденный  $\pm +2^{\circ}\text{C} +6^{\circ}\text{C} - 48$  часов

замороженный  $\pm$  минус  $10^{\circ}\text{C} - 90$  суток





## В тесте



## Пельмени «Столичные»

Состав: мясо говядина, свинина полу-жирная, лук репчатый, чеснок, мука пшеничная, яйца куриные, вода, соль, перец черный, специи.

Термическое состояние –  
замороженные

Категория В / ТУ 9214-554-00419779-08

Пищевая ценность/  
энергетическая  
ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки (не менее)	9 г.
Жиры (не более)	17,5 г.
Углеводы (не более)	28,5 г.
ККал	278

Срок годности и условия хранения:

замороженные      ❄️ минус 18°C – 180 суток





## Пельмени «Старорусские»

Состав: мясо говядина, свинина жирная, лук репчатый, мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль, специи.

Термическое состояние – замороженные



Категория В / ТУ 9214-025-79036538-2015

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	11,1 г. (не менее)
	Жиры	9,3 г. (не более)
	Углеводы	27,4 г. (не более)
	ККал	237,7

Срок годности и условия хранения:

замороженные  $\pm$  минус 18°C – 180 суток



## Пельмени «Мясные»

Состав: мясо говядина, лук репчатый, мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль, специи.

Термическое состояние – замороженные



Категория В / ТУ 9214-025-79036538-2015

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10,8 г. (не менее)
	Жиры	8,2 г. (не более)
	Углеводы	28,5 г. (не более)
	ККал	234,3

Срок годности и условия хранения:

замороженные  $\pm$  минус 18°C – 180 суток



## Пельмени «Вкусные»

Состав: филе белое куриное, лук свежий репчатый, мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль, перец черный.

Термическое состояние – замороженные



Категория В / ТУ 9214-025-79036538-2015

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	9,6 г. (не менее)
	Жиры	8,6 г. (не более)
	Углеводы	26,2 г. (не более)
	ККал	220,6

Срок годности и условия хранения:

замороженные  $\pm$  минус 18°C – 180 суток



## Пельмени «Сырные»

Состав: мясо птицы мо, кожа куриная, лук свежий репчатый, сыр, мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль, перец черный, специи.

Термическое состояние – замороженные



Категория В / ТУ 9214-025-79036538-2015

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	13,1 г. (не менее)
	Жиры	11,2 г. (не более)
	Углеводы	27,5 г. (не более)
	ККал	262,9

Срок годности и условия хранения:

замороженные  $\pm$  минус 18°C – 180 суток



## Пельмени «По-сибирски»

Состав: мясо говядина, свинина полу-жирная, свежая капуста, лук репчатый, мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль.

Термическое состояние –  
замороженные



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	8 г. (не менее)
	Жиры	20 г. (не более)
	Углеводы	34 г. (не более)
	ККал	348

Срок годности и условия хранения:  
замороженные ± минус 18°С – 180 суток



## Пельмени «По-русски»

Состав: мясо говядина, свинина полу-жирная, мясо птицы, лук репчатый, мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль, перец черный, специи.

Термическое состояние –  
замороженные



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	8 г. (не менее)
	Жиры	20 г. (не более)
	Углеводы	24 г. (не более)
	ККал	308

Срок годности и условия хранения:  
замороженные ± минус 18°С – 180 суток



## Пельмени «Даниловские»

Состав: мясо говядина, животный белок, лук репчатый, мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль, перец черный, специи.

Термическое состояние – замороженные



Категория Г / ТУ 9214-554-00419779-08

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	8 г. (не менее)
	Жиры	10 г. (не более)
	Углеводы	34 г. (не более)
	ККал	258

Срок годности и условия хранения:  
замороженные ± минус 18°С – 180 суток



## Пельмени с печенью птицы

Состав: печень куриная, мясо птицы мо, шлик боковой, лук свежий, молоко сухое, яичный порошок, мука пшеничная, вода, соль, чеснок, натуральные смеси специй.

Термическое состояние –  
замороженные



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	11 г. (не менее)
	Жиры	9 г. (не более)
	Углеводы	25 г. (не более)
	ККал	230

Срок годности и условия хранения:  
замороженные ± минус 18°С – 180 суток



## Вареники с картофелем и грибами

Состав: картофель очищенный вареный, масло сливочное, грибы шампиньоны, мука пшеничная, яйцо куриное, соль, вода.

Термическое состояние – замороженные



ТУ 9119-001-79036538-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая  
ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки (не менее)	4,7 г.
Жиры (не более)	5 г.
Углеводы (не более)	33,7 г.
ККал	199

Срок годности и условия хранения:

замороженные       $\text{t}^{\circ}$  минус 18°C – 90 суток



## Вареники с печенью птицы и картофелем

Состав: печень куриная, картофель вареный, мясо птицы мо, шпик свиной, лук свежий, молоко сухое, яичный порошок, мука пшеничная, вода, соль, чеснок, перец черный.

Термическое состояние – замороженные

ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10 г. (не менее)
	Жиры	10 г. (не более)
	Углеводы	29 г. (не более)
	ККал	250

Срок годности и условия хранения:  
замороженные  $\pm$  минус 18°C – 180 суток

**НОВИНКА!**



## Вареники с капустой

Состав: капуста тушеная, морковь тушеная, мука пшеничная, яйцо куриное, соль, перец, вода.

Термическое состояние – замороженные

ТУ 9119-001-79036538-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	4,8 г. (не менее)
	Жиры	1,4 г. (не более)
	Углеводы	23,3 г. (не более)
	ККал	125

Срок годности и условия хранения:  
замороженные  $\pm$  минус 18°C – 90 суток



## Вареники с творогом

Состав: творог, сахар, соль, мука пшеничная, яйцо куриное, вода.

Термическое состояние – замороженные

ТУ 9119-001-79036538-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10,4 г. (не менее)
	Жиры	4,3 г. (не более)
	Углеводы	29,9 г. (не более)
	ККал	199

Срок годности и условия хранения:  
замороженные  $\pm$  минус 18°C – 90 суток



## Вареники с картофелем

Состав: картофель очищенный вареный, масло сливочное, мука пшеничная, яйцо куриное, соль, вода.

Термическое состояние – замороженные

ТУ 9119-001-79036538-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	4,7 г. (не менее)
	Жиры	2,3 г. (не более)
	Углеводы	35,3 г. (не более)
	ККал	187

Срок годности и условия хранения:  
замороженные  $\pm$  минус 18°C – 90 суток





## Позы «По-бурятски»

Состав: мясо говядина, свинина жирная, лук репчатый, мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль, специи.

Термическое состояние – замороженные

Категория В / ТУ 9214-025-79036538-2015

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10,4 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения: замороженные    в минус 18°С – 180 суток
	Жиры	14,7 г. (не более)	
	Углеводы	24,5 г. (не более)	
	ККал	271,9	



## Чебуреки «Смачные»

Состав: мясо говядина, свинина жирная, свежая капуста, лук репчатый, мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль, перец черный, специи.

Термическое состояние – замороженные

Категория Г / ТУ 9214-678-00419779-06

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	9,7 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения: замороженные    в минус 18°С – 90 суток
	Жиры	10,5 г. (не более)	
	Углеводы	27,5 г. (не более)	
	ККал	243	



## Чебуреки «По-узбекски»

Состав: мясо говядина, свежая капуста, лук репчатый, мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль, перец черный.

Термическое состояние – замороженные

ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	9,7 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения: замороженные    в минус 18°С – 180 суток
	Жиры	10,5 г. (не более)	
	Углеводы	27,5 г. (не более)	
	ККал	243	





# «Стандарт»



## Оладьи печеночные

Состав: мясо птицы мо, печень куриная, пшеничная клетчатка, мука пшеничная, лук репчатый свежий, яйцо куриное, соль, специи.

Термическое состояние – замороженные



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/  
энергетическая  
ценность  
(в 100 г. продукта)

Белки	9 г. (не менее)
Жиры	12,1 г. (не более)
Углеводы	4,1 г. (не более)
ККал	161,3

Срок годности и условия хранения:

замороженные      -18°С – 7 месяцев



### Котлеты печеночные

Состав: говядина, печень сырая говяжья, мясо птицы мо, кожа куриная, лук репчатый свежий, мука пшеничная, яичный порошок, соль, специи.

Термическое состояние – замороженные



ТУ 9214-873-00419779-08

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10 г. (не менее)
	Жиры	14 г. (не более)
	Углеводы	13 г. (не более)
	ККал	218

Срок годности и условия хранения:  
замороженные  $\pm$  минус 18°C – 60 суток



### Тефтели «Обыкновенные» (эконом)

Состав: говядина, меланж, лук репчатый, рис, соль, специи.

Термическое состояние – замороженные



Категория В / ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	6 г. (не менее)
	Жиры	28 г. (не более)
	Углеводы	6 г. (не более)
	ККал	300

Срок годности и условия хранения:  
замороженные  $\pm$  минус 18°C – 180 суток



### Котлеты «Боярские»

Состав: говядина, свинина жирная, мясо птицы, лук свежий репчатый, мука пшеничная, сухарь панировочный, чеснок, соль, специи.

Термическое состояние – замороженные



Категория Г / ТУ 9214-873-00419779-08

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10 г. (не менее)
	Жиры	33 г. (не более)
	Углеводы	3 г. (не более)
	ККал	417

Срок годности и условия хранения:  
замороженные  $\pm$  минус 18°C – 60 суток



### Тефтели «Домашние»

Состав: мясо птицы, кожа куриная, лук свежий репчатый, крупа рисовая, крупа манная, соль, специи.

Термическое состояние – замороженные



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	11,2 г. (не менее)
	Жиры	20,1 г. (не более)
	Углеводы	3,5 г. (не более)
	ККал	239,7

Срок годности и условия хранения:  
замороженные  $\pm$  минус 18°C – 7 месяцев



## Котлеты из мяса птицы

Состав: мясо птицы мо, мука пшеничная, яйцо куриное, лук репчатый, натуральные смеси специй, соль.

Термическое состояние – замороженные

Категория В / ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	10 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения:
	Жиры	35 г. (не более)	
	Углеводы	0 г.	
	ККал	368,5	
			замороженные ± минус 18°C – 180 суток



## Котлеты «Сочные»

Состав: говядина, свинина жирная, мясо птицы, лук свежий репчатый, мука пшеничная, крупа манная, сухарь панирочный, чеснок, соль, специи.

Термическое состояние – замороженные

Категория Д / ТУ 9214-873-00419779-08

Пищевая ценность/энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	8 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения:
	Жиры	19 г. (не более)	
	Углеводы	8 г. (не более)	
	ККал	235	
			замороженные ± минус 18°C – 60 суток



## Голубцы «Ленивые»

Состав: мясо птицы, капуста свежая белокочанная, лук репчатый, соль, перец черный молотый.

Термическое состояние – замороженные

ТУ 9214-211-23476484-10

Пищевая ценность/энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	11,8 г. (не менее)	Срок годности и условия хранения:
	Жиры	12 г. (не более)	
	Углеводы	0 г. (не более)	
	ККал	155,2	
			замороженные ± минус 12°C – 2 месяца ± минус 18°C – 4 месяца





## Палочки куриные

Состав: мясо птицы, лук репчатый, крупа рисовая, соль, специи.

Термическое состояние – замороженные

TU 9214-211-23476484-10

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)

Белки	10,7 г. (не менее)
Жиры	14,9 г. (не более)
Углеводы	0 г.
ККал	176,9

Срок годности и условия хранения:

замороженные	± минус 12°С – 2 месяца
	± минус 18°С – 4 месяца



## Котлеты «Пожарские»

Состав: говядина, мясо птицы мо, свинина, лук репчатый, чеснок, мука, натуральные смеси специй, соль.

Термическое состояние – замороженные

TU 9214-211-23476484-10



Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)

Белки	12 г. (не менее)
Жиры	11 г. (не более)
Углеводы	0 г.
ККал	147

Срок годности и условия хранения:

замороженные	± минус 12°С – 2 месяца
	± минус 18°С – 4 месяца



## Котлеты «Городские»

Состав: говядина, свинина, мясо птицы, лук репчатый, рис, соль, специи.

Термическое состояние – замороженные

Категория В / TU 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность / энергетическая ценность (в 100 г. продукта)

Белки	6 г. (не менее)
Жиры	35 г. (не более)
Углеводы	13,5 г. (не более)
ККал	393

Срок годности и условия хранения:

замороженные	± минус 18°С – 180 суток
--------------	--------------------------





## Котлеты «Киевские»

Состав: филе белое куриное, мясо птицы, кожа куриная, сухарь панировочный пшеничный, чеснок, соль.

Термическое состояние –  
замороженные



ТУ 9214-211-23476484-10

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	15,7 г. (не менее)
	Жиры	27,1 г. (не более)
	Углеводы	0,8 г. (не более)
	ККал	309,9

Срок годности и условия хранения:

замороженные  $\pm$  минус 12°C – 2 месяца  
 $\pm$  минус 18°C – 4 месяца



## Шницель «Луговой»

Состав: мясо птицы мо, кожа куриная, соевый белок, сухарь панировочный пшеничный, лук свежий, соль, натуральные смеси специй.

Термическое состояние –  
замороженный



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	15,3 г. (не менее)
	Жиры	18,5 г. (не более)
	Углеводы	4,5 г. (не более)
	ККал	245,7

Срок годности и условия хранения:

замороженный  $\pm$  минус 18°C – 7 месяцев



## Котлеты «Альпийские»

Состав: мясо птицы ручной обвалки, мясо птицы мо, кожа куриная, соевый белок, сухарь панировочный пшеничный, лук свежий, соль, натуральные смеси специй.

Термическое состояние –  
замороженные



ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	13,5 г. (не менее)
	Жиры	15,8 г. (не более)
	Углеводы	1,5 г. (не более)
	ККал	202,2

Срок годности и условия хранения:

замороженные  $\pm$  минус 18°C – 180 суток



## Шницель «Натуральный»

Состав: говядина, шпик свиной, мясо птицы, растительный белок, сухарь панировочный пшеничный, лук сухой, соль, натуральные смеси специй.

Термическое состояние –  
замороженный



ТУ 9214-211-23476484-10

Пищевая ценность/ энергетическая ценность (в 100 г. продукта)	Белки	16,8 г. (не менее)
	Жиры	12,7 г. (не более)
	Углеводы	1,5 г. (не более)
	ККал	187,5

Срок годности и условия хранения:

замороженный  $\pm$  минус 18°C – 4 месяцев





## Пельмени «Закусочные»

Состав: мясо птицы мо, лук репчатый, чеснок, мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль, специи.

Термическое состояние – замороженные



Категория Г / ТУ 9214-554-00419779-2008

Пищевая ценность / энергия (в 100 г. продукта)	Белки	9 г. (не менее)
	Жиры	11 г. (не более)
	Углеводы	22 г. (не более)
	ККал	223,0

Срок годности и условия хранения:

замороженные ± минус 18°С – 180 суток



## Пельмени «Крестьянские»

Состав: мясо говядина, свинина полужирная, свежая капуста, мука пшеничная, яйцо куриное, вода, соль, специи.

Термическое состояние – замороженные



Категория Г / ТУ 9214-554-00419779-2008

Пищевая ценность / энергия (в 100 г. продукта)	Белки	8 г. (не менее)
	Жиры	20 г. (не более)
	Углеводы	34 г. (не более)
	ККал	348

Срок годности и условия хранения:

замороженные ± минус 18°С – 180 суток



## Котлеты «Домашние»

Состав: говядина, мясо птицы, жир куриный, лук репчатый, крупа рисовая, сухарь панировочный, соль, специи.

Термическое состояние – замороженные











ТУ 9214-033-52115729-2014

Пищевая ценность / энергия (в 100 г. продукта)	Белки	13 г. (не менее)
	Жиры	17,7 г. (не более)
	Углеводы	8,9 г. (не более)
	ККал	246,9

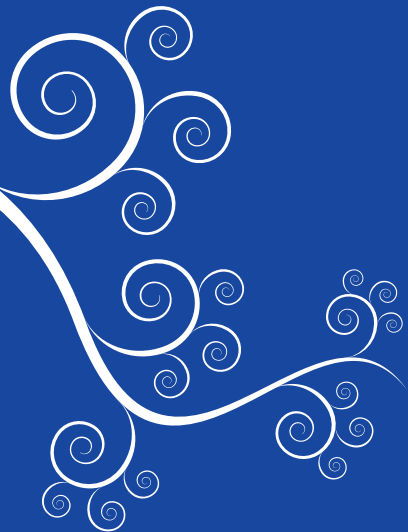
Срок годности и условия хранения:

замороженные ± минус 18°С – 7 месяцев



-  замороженные
-  охлажденные
-  фаршированные
-  натуральные
-  в тесте
-  рубленные
-  колбасы
-  копчёности
-  рулеты/ветчины
-  «стандарт»





ООО «Саянский бройлер»  
666301, Россия, Иркутская область,  
г. Саянск, Агропромышленный комплекс, квартал 2  
Тел. (3952)72-85-85, факс: (3952) 72-86-49

Обособленное подразделение «Иркутское» ООО «Саянский бройлер»  
664017, Россия, г. Иркутск, ул. Академическая, 5А  
Тел. (3952)42-27-89, +7 901 632 95 03, факс (3952)42-27-85

Обособленное подразделение «Саянское» ООО «Саянский бройлер»  
666303, Россия, Иркутская область, г. Саянск, м-н Строителей, 43  
Тел. (39553) 5-66-64

Единый телефон (3952)503-503

Телефон горячей линии 8-800-77-00-503 (звонок бесплатный)

[www.s-broiler.ru](http://www.s-broiler.ru)

[www.саянский-бройлер.рф](http://www.саянский-бройлер.рф)