

МЯСОКОМБИНАТ  
АНГАРСКИЙ



КОЛБАСА  
СМОКОВСКАЯ  
ГОСТ

МЯСОКОМБИНАТ  
АНГАРСКИЙ



ЛЕТ

1964 - 2024

КАТАЛОГ  
МЯСНОЙ  
ПРОДУКЦИИ

---

произведенной на «Ангарском»  
мясокомбинате

# ГОТОВЫЕ БЛЮДА

Полностью готовые к употреблению первые и вторые блюда, приготовленные на мясном бульоне из охлажденной говядины, говяжьей печени, курицы или свинины, с гарнирами из овощей и круп или без них.



Натуральный  
продукт



На говяжьем  
бульоне



Только  
разогреть



Вес 250-  
300 г



## Солянка по-деревенски

ТУ

300г

**Состав:** измельченные готовые мясо-продукты, овощи подготовленные (лук, морковь, картофель, огурцы консервированные), вода, соус (томатная паста, соль, сахар, специи - паприка, чеснок).

25 суток при t от 0°C до 4°C



## Суп гороховый (с копченостями)

ТУ

300г

**Состав:** бульон говяжий, горох вареный, кусочки мясных копченых изделий из свинины и говядины, картофель, морковь, лук репчатый, соль.

25 суток при t от 0°C до 4°C



## Борщ с говядиной

ТУ

300г

**Состав:** бульон говяжий, говядина, свёкла, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, соус томатный, соль, сахар, специи, уксус столовый.

25 суток при t от 0°C до 4°C

## Гуляш из говядины в соусе

300г



ТУ

**Состав:** говядина, вода, лук репчатый, соус (специи – лук, паприка, чеснок; приправы, ароматизатор – экстракт говядины, сахар, петрушка, морковь).

25 суток при t от 0°C до 4°C



## Фрикадельки говяжьи с гречкой

300г



ТУ

**Состав:** фрикадельки говяжьи (говядина, лук свежий, соль), вода, крупа гречневая, соус (крахмал, растительное масло, соль, ароматизатор, сахар).

25 суток при t от 0°C до 4°C



## Жаркое из говядины с овощами в соусе

300г



ТУ

**Состав:** говядина, овощи - картофель, лук репчатый, морковь, вода, соус (крахмал, сахар, соль, красящие продукты - экстракт яблока, экстракт гибискуса, карамель, специи, антиокислитель - лимонная кислота).

25 суток при t от 0°C до 4°C



## Печень говяжья по-Строгановски в соусе

300г



ТУ

**Состав:** говяжья печень (нарезанная соломкой), вода, лук репчатый, соус (крахмал, молочный жир, подсолнечное масло, пшеничная клетчатка, сахар, соль, молочный белок, сухой яичный желток, лимонная кислота, концентрат красной свеклы).

25 суток при t от 0°C до 4°C



## Печень по-Строгановски с гарниром в соусе

300г



ТУ.

**Состав:** говяжья печень (нарезанная соломкой), крупа гречневая, вода, лук репчатый, морковь сушеная, соус (крахмал, молочный жир, подсолнечное масло, сахар, соль, молочный белок, сухой яичный желток, лимонная кислота, концентрат красной свеклы).

25 суток при t от 0°C до 4°C



## Жаркое из свинины в соусе (с гарниром)

300г



ТУ.

**Состав:** свинина, овощи - картофель, фасоль красная, лук репчатый, морковь, зеленый горошек, кукуруза; вода, соус (томатная паста, соль, сахар, специи - паприка, чеснок; красящие продукты - экстракты яблока и гибискуса; антиокислитель - лимонная кислота).

25 суток при t от 0°C до 4°C



## Жаркое из курицы в соусе (с гарниром)

300г



ТУ.

**Состав:** мясо курицы (бедро или грудка), овощи - картофель, фасоль красная, лук репчатый, морковь, зеленый горошек, кукуруза; вода, соус (томатная паста, соль, сахар, специи - паприка, чеснок; красящие продукты - экстракты яблока и гибискуса; антиокислитель - лимонная кислота).

25 суток при t от 0°C до 4°C



## Сосиски с картофелем в соусе

250г



ТУ.

**Состав:** картофель измельченный, вода, сосиски мясные, соус (крахмал, растительное масло, соль, ароматизатор, сахар).

25 суток при t от 0°C до 4°C





# СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



**Ангарская**  
сырокопченая полусухая



ТУ.....  
**Состав:** свинина полужирная,  
нитритно- посолочная смесь\*,  
комплексная смесь специй\*\*.

в в/у: 90 суток при t от 0°C до 6°C



**Венская саями**  
сырокопченая полусухая



ТУ.....  
**Состав:** свинина, шпик, говядина,  
нитритно- посолочная смесь,  
комплексная смесь специй.

в в/у: 90 суток при t от 0°C до 6°C



**Колбаски Чесночные**  
сырокопченые из мяса птицы



ТУ.....  
**Состав:** фарш куриный, шпик,  
эмульсия из свиной шкурки, соевый  
белок, вода, нитритно - посолочная  
смесь, комплексная пищевая добавка.

в в/у: 90 суток при t от 0°C до 22°C

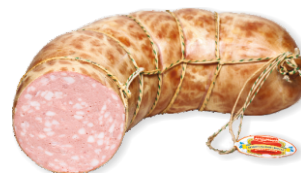
\* в состав нитритно - посолочной смеси входят: соль, фиксатор окраски — нитрит натрия

\*\* информация, размещенная в каталоге, носит рекламный характер. Полная информация о продуктах и ингредиентах, входящих в состав комплексных пищевых добавок и смесей специй, указана на этикетках продуктов.

# ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ И ВЕТЧИНЫ



## В НАТУРАЛЬНОЙ ОБОЛОЧКЕ



**Любительская свиная в синюге**   
ГОСТ.....

**Состав:** свинина, шпик, вода, нитритно - посолочная смесь\*, сахар, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон молотые), стабилизатор, антиокислитель.

газ. среда: 30 суток при t от 0°C до 6°C



**Докторская в синюге**   
ГОСТ.....

**Состав:** свинина, говядина, вода, яичный порошок, молоко коровье сухое цельное, нитритно - посолочная смесь, сахар, орех мускатный молотый, стабилизатор, антиокислитель.

газ. среда: 30 суток при t от 0°C до 6°C



**Докторская в пузыре**   
ГОСТ.....

**Состав:** свинина, говядина, вода, яичный порошок, молоко коровье сухое цельное, нитритно - посолочная смесь, сахар, орех мускатный молотый, стабилизатор, антиокислитель.

газ. среда: 30 суток при t от 0°C до 6°C



### Докторская в сетке



ГОСТ.....

**Состав:** свинина, говядина, вода, яичный порошок, молоко коровье сухое цельное, нитритно - посолочная смесь, сахар, орех мускатный молотый, стабилизатор, антиокислитель.

газ. среда: 30 суток при t от 0°С до 6°С

**с обжаркой на буковой щепе**



### Докторская



ГОСТ.....

**Состав:** свинина, говядина, вода, яичный порошок, молоко коровье сухое цельное, нитритно - посолочная смесь, сахар, орех мускатный молотый, стабилизатор, антиокислитель.

60 суток при t от 0°С до 6°С



### Молочная



ГОСТ.....

**Состав:** свинина, говядина, вода, молоко коровье сухое цельное, яичный порошок, нитритно - посолочная смесь, сахар, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный молотые), стабилизатор, антиокислитель.

60 суток при t от 0°С до 6°С



### Русская



ГОСТ.....

**Состав:** говядина, свинина, шпик, вода, нитритно-посолочная смесь, пряности (перец черный, орех мускатный молотые), чеснок, сахар, стабилизатор, антиокислитель.

60 суток при t от 0°С до 6°С



### Свиная



ГОСТ.....

**Состав:** свинина, вода, крахмал, нитритно-посолочная смесь, чеснок, пряности (перец молотый: черный, душистый), сахар, стабилизатор, антиокислитель.

60 суток при t от 0°С до 6°С



### Чайная



ГОСТ.....

**Состав:** говядина, вода, свинина, шпик, нитритно-посолочная смесь, пряности (перец черный и кориандр молотые), чеснок, сахар, стабилизатор, антиокислитель.

60 суток при t от 0°С до 6°С

## Уважаемые покупатели!

Мы будем благодарны за любой ваш отзыв и примем во внимание все замечания и предложения по нашей работе.

Если у вас возник вопрос, то вы можете:

- ✎ Связаться с нами по телефону 8 908 77 000 99
- ✎ Написать нам по номеру 8 908 77 000 99
- ✎ Написать на сайте ампк.рф или на почту [vopros@mpra.ru](mailto:vopros@mpra.ru)



### Бутербродная

ТУ

**Состав:** мясо птицы механической обвалки, эмульсия из свиной шкурки, вода, свинина полужирная, говядина, манная крупа, соевый белок, крахмал, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка\*\*, пищевое растительное волокно, горчица, чеснок, ферментированный рис.

60 суток при t от 0°C до 6°C



### Студенческая

ТУ

**Состав:** мясо птицы, вода, эмульсия из свиной шкурки, шпик, крахмал, соевый белок, нитритно - посолочная смесь, комплексная смесь специй, чеснок.

60 суток при t от 0°C до 6°C



### Петровская со шпиком

ТУ

**Состав:** мясо птицы механической обвалки, вода, эмульсия из свиной шкурки, свинина, шпик, крупа манная, растительный белок, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, чеснок, краситель - ферментированный рис.

60 суток при t от 0°C до 6°C



# ВЕТЧИНЫ



### Ветчина для завтрака

ГОСТ

**Состав:** свинина нежирная, специи, нитритно - посолочная смесь, стабилизатор.

20 суток при t от 0°C до 6°C



### Ветчина в оболочке

ГОСТ

**Состав:** свинина полужирная, нитритно - посолочная смесь, сахар, стабилизатор.

20 суток при t от 0°C до 6°C



### Ветчина из свиной лопатки

ТУ

**Состав:** свинина, эмульсия свиной шкурки, животный белок, крахмал картофельный, нитритно - посолочная смесь, комплексная смесь специй, стабилизатор.

20 суток при t от 0°C до 6°C





# СОСИСКИ и САРДЕЛЬКИ



ВРЕДИТЕЛЬНОСТЬ  
После приготовления  
не рекомендуется  
хранить в холодильнике  
более 30 суток  
Срок годности  
с даты производства  
30 суток

МЯСОКОМБИНАТ  
АНГАРСКИЙ





СОСИСКИ  
МОЛОЧНЫЕ  
ГОСТ

Питательная ценность	
на 100 г продукта	
Энергетическая ценность	1800 кДж (428 ккал)
Белки	12,0 г
Жиры	12,0 г
Углеводы	0,0 г
Соль	0,5 г



Мясные молочные сосиски высшего качества. Состав: мясо свинины, мясо говядины, молоко, яйца, специи, соль, сахар, растительное масло, вода. Энергетическая ценность: 1800 кДж (428 ккал). Срок годности: 30 суток с даты производства. Условия хранения: в холодильнике при температуре от 0 до +4 °С. Не рекомендуется хранить в морозильной камере. Не рекомендуется употреблять в пищу лицам, страдающим заболеваниями желудочно-кишечного тракта, сахарным диабетом, гипертонической болезнью, а также лицам, страдающим аллергией на молоко и яйца.



**Сардельки Говяжьи в съедобной оболочке**  



ГОСТ.....  
**Состав:** говядина, вода, жир-сырец говяжий, крахмал, нитритно - посолочная смесь, пряности (перец черный и кориандр молотые), сахар, чеснок, стабилизатор, антиокислитель.  
 газ. среда: 30 суток при t от 0°C до 6°C



**Сардельки Свиные в съедобной оболочке**  



ГОСТ.....  
**Состав:** свинина, вода, крахмал, нитритно - посолочная смесь, пряности (перец черный и кориандр молотые), сахар, чеснок, стабилизатор, антиокислитель.  
 газ. среда: 30 суток при t от 0°C до 6°C



**Шпикачки Ангарские в съедобной оболочке**  



ТУ.....  
**Состав:** свинина, вода, грудки куриные, эмульсия из свиной шкурки, шпик боковой, крахмал, растительный белок, нитритно - посолочная смесь, комплексная смесь специй, чеснок.  
 газ. среда: 30 суток при t от 0°C до 6°C



**Сосиски Молочные в съедобной оболочке**  



ГОСТ.....  
**Состав:** свинина, говядина, вода, яичный порошок, молоко коровье сухое цельное, нитритно - посолочная смесь, пряности (перец молотый: черный, душистый; орех мускатный молотый), сахар, стабилизатор, антиокислитель.  
 газ. среда: 30 суток при t от 0°C до 6°C



**Сосиски Молочные**  



ГОСТ.....  
**Состав:** свинина, говядина, вода, яичный порошок, молоко коровье сухое цельное, нитритно - посолочная смесь, пряности (перец молотый: черный, душистый; орех мускатный молотый), сахар, стабилизатор, антиокислитель.  
 в в/у: 30 суток при t от 0°C до 6°C  
 с обжаркой на буковой щепе



**Сосиски Молочные оригинальные**  



ТУ.....  
**Состав:** свинина, говядина, эмульсия из свиной шкурки, вода, соевый белок, молоко коровье сухое цельное, крахмал, нитритно - посолочная смесь, яичный порошок, комплексная пищевая добавка.  
 в в/у: 30 суток при t от 0°C до 6°C  
 с обжаркой на буковой щепе



**Сосиски Петровские**  

ТУ.....  
**Состав:** фарш мяса птицы механической обвалки, вода, свинина жирная, эмульсия из свиной шкурки, молоко коровье сухое цельное, яичный порошок, соевый белок, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, краситель - ферментированный рис.  
 в в/у: 20 суток при t от 0°C до 6°C  
 с обжаркой на буковой щепе



**Сосиски Говяжьи**  

ГОСТ.....  
**Состав:** говядина, вода, молоко коровье сухое цельное, нитритно - посолочная смесь, пряности (перец черный, перец красный молотые), сахар, стабилизатор, антиокислитель.  
 в в/у: 30 суток при t от 0°C до 6°C



### Колбаски Гриль с сыром



ТУ

**Состав:** свинина, говядина, вода, эмульсия из свиной шкурки, сыр, крахмал, нитритно - посолочная смесь, комплексная смесь специй, чеснок свежий.

в в/у: 20 суток при t от 0°C до 6°C  
с обжаркой на буковой щепе



### Сосиски Молочные



ГОСТ

**Состав:** свинина, говядина, вода, яичный порошок, молоко коровье сухое цельное, нитритно - посолочная смесь, пряности (перец молотый: черный, душистый; орех мускатный молотый), сахар, стабилизатор, антиокислитель.

газ. среда: 30 суток при t от 0°C до 6°C



### Сосиски Петровские



ТУ

**Состав:** фарш мяса птицы механической обвалки, вода, свинина жирная, эмульсия из свиной шкурки, молоко коровье сухое цельное, яичный порошок, соевый белок, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, краситель - ферментированный рис.

газ. среда: 20 суток при t от 0°C до 6°C



### Сосиски Популярные



ТУ

**Состав:** фарш куриный механической обвалки, говядина, эмульсия из свиной шкурки, вода, свинина жирная, крахмал, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, чеснок, краситель - ферментированный рис.

газ. среда: 30 суток при t от 0°C до 6°C



### Мини сосиски к завтраку



ТУ

**Состав:** говядина, вода, эмульсия из свиной шкурки, свинина, крахмал, растительный белок, молоко коровье сухое цельное, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка.

газ. среда: 30 суток при t от 0°C до 6°C



### Сардельки для завтрака



ТУ

**Состав:** говядина, вода, свинина, растительный белок, крахмал, комплексная пищевая добавка, нитритно-посолочная смесь, чеснок.

газ. среда: 30 суток при t от 0°C до 6°C

## Маркетинг

Если у вас возникли сложности с подбором ассортимента в вашей торговой точке, наши сотрудники отдела маркетинга всегда готовы прийти вам на помощь и посоветовать продукцию с учетом формата вашего магазина и предполагаемой целевой аудитории.

Также в отделе маркетинга вы можете заказать:

- 📄 Баннер или выклейку на вашу торговую точку
- 📄 Рекламные материалы (каталоги, монетницы, ценники)
- 📄 Дегустационные наборы продукции

☎ (3955) 508-104 доб. 182 ✉ market-n@ampk.irmail.ru

# СНЕКОВАЯ ПРОДУКЦИЯ



## Карпатччо из мяса птицы 150g

ТУ.....  
Продукт сырокопченый бескостный  
**Состав:** филейная часть птицы (цыпленка-бройлера), нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка.

сервировочная нарезка  
в в/у: 30 суток при t от 0°C до 4°C



## Карпатччо из свинины 150g

ТУ.....  
Продукт сырокопченый бескостный  
**Состав:** вырезка свиная, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка.

сервировочная нарезка  
в в/у: 30 суток при t от 0°C до 4°C



## Колбаски Спагетти 50g

ТУ.....  
Изделие сырокопченое полусухое  
**Состав:** свинина, грудка свиная, говядина, нитритно - посолочная смесь, комплексная смесь специй.

газ. среда: 90 суток при t от 0°C до 6°C



## Ломтики из мяса птицы 50g

ТУ.....  
Продукт из мяса птицы сыровяленый  
**Состав:** филе куриное белое, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка.

газ. среда: 90 суток при t от 0°C до 20°C



### Чипсы из свинины

50г

ТУ

Мясные сыровяленые

**Состав:** свинина нежирная, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка.

газ. среда: 90 суток при t от 0°C до 20°C



### Чипсы из мяса птицы

50г

ТУ

Сыровяленые высший сорт

**Состав:** мышечная часть птицы (куриная грудка), нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка.

газ. среда: 90 суток при t от 0°C до 20°C



### Чипсы из говядины

50г

ТУ

Мясные сыровяленые

**Состав:** говядина высшего сорта, нитритно - посолочная смесь, комплексная смесь специй.

газ. среда: 90 суток при t от 0°C до 20°C



### Набор копченостей

100г

ТУ

(«Ништяки мясные»)

ТУ

**Чипсы мясные из свинины сыровяленые**  
Состав: свинина нежирная, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка

**Чипсы мясные из говядины сыровяленые**  
Состав: говядина высшего сорта, нитритно - посолочная смесь, комплексная смесь специй.

**Колбаски Спагетти сырокопченые полусухие**  
Состав: свинина, грудка свинья, говядина, нитритно-посолочная смесь, комплексная смесь специй.

газ. среда: 90 суток при t от 0°C до 4°C



### Ребро свиное

300г

ТУ

Продукт мясной варено-копченый

**Состав:** косточки от грудно-реберной части, нитритно - посолочная смесь, пряности (перец чёрный, паприка, стручковый перец).

газ. среда: 25 суток при t от 0°C до 6°C



### Ребрышки свиные Пикантные

кг

ТУ

Мясной продукт копчено-вареный

**Состав:** грудно-реберная часть без позвонков от свиных полутуш, нитритно - посолочная смесь, комплексная смесь специй.

в в/у: 25 суток при t от 0°C до 6°C



### Шейка птицы

500г

ТУ

Изделие копчено-вареное второго сорта

**Состав:** шея куриная, нитритно - посолочная смесь, смесь специй (экстракты паприки, тмина, перец чили, горчица, усилитель вкуса и аромата).

газ. среда: 20 суток при t от 0°C до 6°C



### Колбаски Егорьевские

кг 255г

ТУ

Колбасные изделия полукопченые

**Состав:** говядина, свинина, шпик свиной, эмульсия из свиной шкурки, фарш куриный, вода, крахмал, растительный белок, нитритно - посолочная смесь, комплексная смесь специй, чеснок.

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C

# КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ



## Варено-копченые



### Ветчинная

ТУ.....



**Состав:** свинина полужирная, вода, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка.

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C



### Сервелат

ГОСТ.....



**Состав:** грудинка, говядина, свинина, нитритно - посолочная смесь, сахар, перец черный молотый.

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C



### Московская

ГОСТ.....



**Состав:** говядина, шпик, нитритно - посолочная смесь, сахар, пряности (перец черный, орех мускатный молотые).

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C



### Краковская



ГОСТ

**Состав:** свинина, говядина, грудинка свиная, нитритно - посолочная смесь, чеснок, сахар, перец черный и перец душистый молотые.

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C



### По-домашнему

ТУ



**Состав:** говядина, шпик, фарш куриный рубленый, эмульсия из свиной шкурки, вода, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, чеснок, краситель - ферментированный рис.

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C



### Мясной рожок

ТУ



**Состав:** говядина, шпик, куриный фарш, эмульсия из свиной шкурки, растительный белок, вода, крупа манная, клетчатка растительная, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, чеснок, краситель - ферментированный рис.

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C



### Сервелат Осенний

ТУ



**Состав:** грудинка свиная, говядина, свинина, вода, растительный белок, животный белок, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, клетчатка растительная.

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C



### Сервелат Датский



ТУ

**Состав:** говядина, шпик, фарш куриный, свинина, эмульсия из свиной шкурки, крахмал, молоко коровье сухое цельное, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, краситель - ферментированный рис.

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C



### Сервелат Коньячный



ТУ

**Состав:** говядина, шпик, вода, свинина, фарш куриный, растительный белок, нитритно - посолочная смесь, комплексная смесь специй.

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C



### Сервелат Финский



ТУ

**Состав:** говядина, шпик, соевый белок, куриный фарш, крахмал, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, чеснок.

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C



### Сервелат Барский



ТУ

**Состав:** шпик, свинина, мясо птицы механической обвалки, говядина, вода, эмульсия из свиной шкурки, растительный белок, нитритно - посолочная смесь, молоко коровье сухое цельное, комплексная пищевая добавка, чеснок, краситель - ферментированный рис.

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C



### Одесская

ГОСТ



**Состав:** говядина, свинина, шпик хребтовой, нитритно - посолочная смесь, чеснок, сахар, перец черный, перец душистый молотые.

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C



### Кабаноси с сыром

ТУ



**Состав:** говядина, сыр, шпик, фарш куриный, эмульсия из свиной шкурки, вода, комплексная пищевая добавка, нитритно - посолочная смесь, крахмал, чеснок, краситель - ферментированный рис.

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C



### Бутербродная

ТУ



**Состав:** свинина, говядина, шпик, эмульсия из свиной шкурки, куриный фарш, вода, комплексная пищевая добавка, нитритно - посолочная смесь, животный белок, крахмал, краситель - ферментированный рис.

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C



### Браунштейская

ТУ



**Состав:** говядина, вода, шпик, свинина, животный белок, растительный белок, крахмал, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка.

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C



### Чесночная

ТУ



**Состав:** куриный фарш, шпик поджаренный, свинина пожелтая, эмульсия из свиной шкурки, говядина, вода, крахмал, соевый белок, клетчатка растительная, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, чеснок, краситель - ферментированный рис.

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C



### Симоновская

ТУ



**Состав:** говядина, шпик, фарш куриный, вода, эмульсия из свиной шкурки, растительный белок, крахмал, клетчатка растительная, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, чеснок, краситель - ферментированный рис.

в в/у: 45 суток при t от 0°C до 6°C



### Змейка Кубанская в декоративной обсыпке

ТУ



**Состав:** свинина, говядина, животный белок, вода, крахмал, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, чеснок, желирующий раствор, паприка красная, паприка зеленая, горчица, лук, тмин, морковь сушеная.

15 суток при t от 0°C до 6°C



### Сельская

ТУ



**Состав:** мясо птицы, шпик, эмульсия из свиной шкурки, вода, растительный белок, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, чеснок, краситель - ферментированный рис.

в газ. среде: 30 суток при t от 0°C до 6°C



# ДЕЛИКАТЕСЫ





### Балык сырокопченый

из свинины

ТУ



**Состав:** спинная и поясничная части длиннейшей мышцы спины со шпиком толщиной не более 0,5 см, нитритно - посолочная смесь, комплексная специя.

в в/у: 30 суток при t 0°C до 6°C



### Окорок сырокопченый

из свинины

ТУ



**Состав:** лопаточная часть свинины в шкуре или без шкуры, нитритно - посолочная смесь, комплексная специя.

в в/у: 30 суток при t 0°C до 6°C



### Пастрома Домашняя

ТУ



Копчено-запеченная из свинины  
**Состав:** мышечная ткань с межмышечным жиром от шейной части свинины, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, чеснок, перец черный молотый.

в в/у: 15 суток при t 0°C до 6°C



### Корейка с паприкой

ТУ



Варено-копченая из свинины  
**Состав:** спинная часть свинины с ребрами без шкуры, нитритно-посолочная смесь, комплексная пищевая добавка.

в в/у: 25 суток при t 0°C до 6°C



### Грудинка варено-копченая

ТУ



из свинины

**Состав:** грудореберная часть без ребер от свинных полутуш, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, вода, чеснок.

в в/у: 25 суток при t 0°C до 6°C



### Свинина Деликатесная

ТУ



Варено-копченая из свинины  
**Состав:** спинная или поясничная часть длиннейшей мышцы спины с толщиной слоя шпика не более 0,5 см, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, чеснок.

в в/у: 25 суток при t 0°C до 6°C



### Рулет Деревенский

ТУ



Варено-копченый из свинины  
**Состав:** грудореберная часть свинины, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, перец черный, чеснок.

в в/у: 25 суток при t 0°C до 6°C



### Шинка Русская

ТУ



Варено-копченая из свинины  
**Состав:** кусочки тазобедренной части свинины, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, вода, чеснок.

в в/у: 25 суток при t 0°C до 6°C



### Свинина по-домашнему

ТУ

Варено-копченая из свинины  
**Состав:** мышцы от лопаточной или тазобедренной части свинины с толщиной слоя шпика не более 0,5 см, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, паприка.

в в/у: 25 суток при t 0°C до 6°C



### Рулет Изысканный

ТУ

Варено-копченый из свинины  
**Состав:** шейная часть свинины, свинина полужирная, чеснок, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, смесь специй (экстракт паприки, тмин, перец чили, горчица).

в в/у: 25 суток при t 0°C до 6°C



### Рулет Мраморный

ТУ

Вареный из свинины  
**Состав:** мясо передней и задней рульки от свинины в шкуре или без шкуры, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка.

в вакуумной упаковке:  
цельным куском: 30 суток при t 2°C до 6°C  
порц.нарезка: 20 суток при t 2°C до 6°C



### Щековина

ТУ

Мясной продукт варено-копченый  
**Состав:** щековина свиная, нитритно-посолочная смесь, смесь специй.

в в/у: 25 суток при t 0°C до 6°C



### Говядина Домашняя

ТУ

Варено-копченая из говядины  
**Состав:** мышцы тазобедренной части говядины, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка, чеснок.

в в/у: 25 суток при t 0°C до 6°C



### Рулет из мяса птицы

ТУ

Копчено-вареный, высший сорт  
**Состав:** филе куриное, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка.

в вакуумной упаковке:  
цельным куском: 20 суток при t 0°C до 6°C  
порц.нарезка: 15 суток при t 0°C до 6°C



### Карпаччо из мяса птицы

ТУ

Продукт сырокопченый, высший сорт  
**Состав:** филейная часть птицы (цыпленка-бройлера), нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка.

в в/у: 40 суток при t 0°C до 4°C



### Карпаччо из свинины

ТУ

Продукт сырокопченый бескостный  
**Состав:** вырезка свиная, нитритно - посолочная смесь, комплексная пищевая добавка.

в в/у: 40 суток при t 0°C до 4°C





### Сало Белорусское



ГОСТ

Продукт из шпика соленый

**Состав:** пластиы шпика со шкурой или без шкуры, соль, чеснок, перец черный, лавровый лист.

в в/у: 30 суток при t 0°C до 6°C



### Шпик Венгерский



ГОСТ

Продукт из шпика копченый

**Состав:** пластиы шпика без шкуры, соль, перец красный.

в в/у: 30 суток при t 0°C до 6°C



### Шпик слоеный



ГОСТ

Копчено-запеченный

**Состав:** пластиы шпика без шкуры толщиной не более 1,5 см каждый, соль, перец красный, чеснок.

в в/у: 15 суток при t 0°C до 6°C



### Голяшка свиная



ТУ

Варено-копченая

**Состав:** подбедерок с костью заднего отруба свинины, нитритно-посолочная смесь, комплексная пищевая добавка.

в в/у: 25 суток при t 0°C до 6°C



### Бекон Традиционный



ТУ

Сырокопченый бескостный из свинины

**Состав:** грудорёберная часть свинины бескостная, нитритно-посолочная смесь, комплексная пищевая добавка.

в в/у: 30 суток при t 0°C до 6°C



### Ребро свиное целое



ТУ

Варено-копченое

**Состав:** косточки от грудно-реберной части, нитритно-посолочная смесь, пряности (перец чёрный, паприка, стручковый перец).

в в/у: 25 суток при t 0°C до 6°C

# ПОЛУФАБРИКАТЫ



## Пельмени Русские

500г

ГОСТ

**Состав начинки:** свинина, говядина, вода, лук репчатый, соль, сахар, перец черный молотый.

**Состав теста:** мука пшеничная, яйца куриные, вода питьевая, соль, масло растительное.

90 суток при t (-18)°C



## Пельмени Ангарские

500г

ТУ

**Состав начинки:** говядина, свинина, эмульсия из свиной шкурки, фарш куриный рубленый, лук репчатый, соль, комплексная пищевая добавка.

**Состав теста:** мука пшеничная, вода питьевая, яичный порошок, масло растительное, соль.

90 суток при t (-18)°C



## Пельмени Мясные

500г

ТУ

**Состав начинки:** свинина, говядина, лук репчатый, эмульсия из свиной шкурки, вода, растительный белок, соль, комплексная смесь специй.

**Состав теста:** мука пшеничная, вода питьевая, яичный порошок, масло растительное, соль, куркума, аминокислота - цистеин.

90 суток при t (-18)°C



## Пельмени Столовые

500г

ТУ

**Состав начинки:** говядина, свинина, лук репчатый, вода, эмульсия из свиной шкурки, растительный белок, соль, комплексная смесь специй.

**Состав теста:** мука пшеничная, вода питьевая, яичный порошок, масло растительное, соль, куркума, аминокислота - цистеин.

90 суток при t (-18)°C



### Пельмени из говядины и курицы

500g

ТУ

**Состав начинки:** говядина, мясо цыпленка - бройлера рубленое, лук репчатый свежий, соль, перец черный молотый, мускатный орех молотый.

**Состав теста:** мука пшеничная, вода питьевая, яичный порошок, масло растительное, соль.

90 суток при t (-18)°C



### Хинкали по-грузински

650g

ТУ

**Состав начинки:** говядина, свинина, лук репчатый, вода, растительный белок, соль, комплексная смесь специй, чеснок, перец красный.

**Состав теста:** мука пшеничная, яичный порошок, вода питьевая, соль, масло растительное.

90 суток при t (-18)°C



### Манты по-домашнему

550g

ТУ

**Состав начинки:** свинина, говядина, вода, лук репчатый, растительный белок, соль, комплексная пищевая добавка

**Состав теста:** мука пшеничная, вода питьевая, яичный порошок, масло растительное, соль.

90 суток при t (-18)°C



### Свинина Баттерфляй

500g

ТУ

**Состав:** свинина, сыр, соль, сухари панировочные.

90 суток при t (-18)°C



### Вареники с творогом

500g

ТУ

**Состав начинки:** творог, сахар, яйца куриные.

**Состав теста:** мука пшеничная, вода питьевая, яичный порошок, масло растительное, соль, куркума, аминокислота - цистеин.

90 суток при t (-18)°C



### Вареники с картофелем

500g

ТУ

**Состав начинки:** картофель, лук репчатый, соль, масло растительное.

**Состав теста:** мука пшеничная, вода питьевая, яичный порошок, масло растительное, соль, куркума, аминокислота - цистеин.

90 суток при t (-18)°C



### Вареники с мясом и капустой

500g

ТУ

**Состав начинки:** говядина, капуста белокачанная свежая, свинина, лук репчатый, масло растительное, соль, перец черный молотый.

**Состав теста:** мука пшеничная, вода питьевая, яичный порошок, масло растительное, соль, куркума, аминокислота - цистеин.

90 суток при t (-18)°C



### Вареники с печенью

500g

ТУ

**Состав начинки:** печень говяжья, вода, свинина, жировая эмульсия, лук обжаренный, соевый белок, яйца куриные, соль, комплексная смесь специй.

**Состав теста:** мука пшеничная, вода питьевая, яичный порошок, масло растительное, соль, куркума, аминокислота - цистеин.

90 суток при t (-18)°C



### Наггетсы Классические

300г

ТУ

**Состав:** белое мясо птицы (цыпленка - бройлера), эмульсия шкурки, вода, льезон, сухарь панировочный, пшеничная клетчатка, растительный белок, соль, комплексная смесь специй.

90 суток при t (-18)°C



### Гамбургеры

300г

ТУ

**Состав:** говядина, свинина, вода, животный белок, пшеничная клетчатка, соль, чеснок.

90 суток при t (-18)°C



### Ленивые голубцы

540г

кг

ТУ

**Состав:** свинина, капуста белокочанная, крупа рисовая, вода, говядина, соевый белок, лук репчатый, яйца куриные, мука пшеничная, соль, комплексная пищевая добавка.

90 суток при t (-18)°C



### Котлеты Домашние

500г

ТУ

**Состав:** свинина, вода, говядина, сухарь панировочный, соевый белок, лук сушеный, молоко коровье сухое цельное, яйцо куриное, пшеничные волокна, соль, комплексная пищевая добавка.

90 суток при t (-18)°C



### Ребрышки свиные в маринаде

кг

ТУ

**Состав:** мясокостные кусочки с ребрами и межреберным мясом, соль, комплексная пищевая добавка, маринад (пряности, соль, сахар, семена горчицы, чеснок, лук, розмарин, орегано, яблочная кислота, экстракты специй, паприка, масло растительное).

90 суток при t (-18)°C



### Рагу из говядины

кг

ТУ

**Состав:** грудорёберная часть говядины с содержанием мяса не менее 50%, возможно наличие маринада (пряности - кориандр, перец черный, петрушка, паприка; лук, чеснок, можжевеловые ягоды, соль, лимонная кислота, масло подсолнечное).

90 суток при t (-18)°C



### Набор для солянки

300г

ТУ

**Состав:** кусочки готовых варено-копченых изделий из свинины и говядины.

90 суток при t (-18)°C



### Свинина для шашлыка в маринаде

1,5кг

ТУ

**Состав:** мясо свинины, лук репчатый свежий, маринад (пряности - пажитник, кинза, петрушка, паприка (красный перец), соль, лимонная кислота, масло подсолнечное, уксус).

90 суток при t (-18)°C



### Тефтели Детские

ГОСТ

**Состав:** говядина, свинина, вода, крупа рисовая, лук репчатый, молоко коровье сухое обезжиренное, соль поваренная, перец душистый молотый.

30 суток при t (-18)°C



### Тефтели Бабушкины

ТУ

**Состав:** мясо птицы, шпик свиной, молоко коровье сухое цельное, крупа рисовая отварная, лук репчатый свежий, чеснок свежий, яйцо куриное, соль поваренная пищевая, специи.

90 суток при t (-18)°C



### Свинина для шашлыка

ТУ

**Состав:** кусочки свиного мяса массой 30-40 г, соль.

90 суток при t (-18)°C



### Свинина духовая

ТУ

**Состав:** кусочки мясной мякоти, нарезанные из лопаточной или тазобедренной части свинины, соль, регуляторы кислотности.

90 суток при t (-18)°C



### Фарш Домашний

ГОСТ

**Состав:** говядина, свинина.

90 суток при t (-18)°C



### Фарш для котлет

ТУ

**Состав:** говядина, вода, сахарная крошка, свинина, растительный белок, лук репчатый, соль, комплексная пищевая добавка.

90 суток при t (-18)°C



### Фарш Говяжий

ГОСТ

**Состав:** говядина.

90 суток при t (-18)°C



### Котлеты Неженка

ТУ

**Состав:** мясо птицы (бедро куриное), свинина, эмульсия из свиной шкурки, соевый белок, вода, лук свежий репчатый, соль, комплексная пищевая добавка, панировочный сухарь.

90 суток при t (-18)°C





# ПРОЧЕЕ





### Кровяная Домашняя

ТУ

Колбасное изделие вареное  
**Состав:** кровь, крупа вареная, шкурка свиная вареная, жилка свиная вареная, нитритно-посолочная смесь, смесь специй.

газ.среда: 12 суток при от t 0°C до 6°C



### Ливерная Старомосковская

ГОСТ

Колбасное изделие вареное  
**Состав:** печень говяжья или свиная, щековина, бульон, лук свежий, соль, сахар-песок, перец черный, перец душистый.

15 суток при t от 0°C до 6°C



### Ливерная Растительная

СТО

Колбасное изделие вареное  
**Состав:** субпродукты второй категории, соединительная ткань и хрящи, шкурка свиная вареная, мука пшеничная, крупа, бульон, соль, специи (перец черный и красный).

15 суток при t от 0°C до 6°C



### Закуска Таежная

ТУ

Продукт вареный из субпродуктов  
**Состав:** шкурка свиная, соль, перец красный острый, перец красный, экстракты паприки, тмина, горчицы; лавровый лист.

в в/у: 15 суток при t 0°C до 6°C



### Паштет Снежок

ТУ

**Состав:** свинина жирная бланшированная, говядина бланшированная, лом колбасных изделий, бульон, растительный белок, молоко коровье сухое цельное, соль, сахар, смесь специй (перец красный молотый, перец душистый молотый).

10 суток при t от 0°C до 6°C



### Холодец Говяжий

ТУ

Изделия в желе  
**Состав:** мясо и субпродукты говяжьи вареные (обрезь, соединительная ткань, мясо голов), бульон от варки субпродуктов, желирующий раствор, соль, чеснок, перец черный, лавровый лист.

7 суток при t от 0°C до 6°C



### Зельц Любительский в желе

ТУ

Изделия в желе  
**Состав:** продукты из свинины или говядины вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, желирующий раствор, шкурка свиная, нитритно-посолочная смесь.

15 суток при t от 0°C до 6°C



### Веселый калейдоскоп в желе

ТУ

Изделия в желе  
**Состав:** колбасные изделия (колбасы, сосиски, сардельки, ветчина), продукты из свинины и говядины вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, смесь овощей, желирующий раствор, нитритно-посолочная смесь.

15 суток при t от 0°C до 6°C





г. Ангарск, ул. Мира, 36  
8 (3955) 508 104

Отдел сбыта:  
8 (3955) 53 03 35  
8 950 051 66 88

г. Иркутск  
ул. Рабочего Штаба, 15  
8 (3952) 777 502

Для отзывов и предложений:  
8 908 77 000 99  
[vopros@mppa.ru](mailto:vopros@mppa.ru)

