

ЭКО
Халал
КАТАЛОГ
продукции «ЭКО Халял»



ООО «Торговый Дом «ЭКО ХАЛЯЛ» является эксклюзивным представителем ООО МПК «ЮБИЛЕЙНОЕ» (АО «ПТИЦЕФАБРИКА «ЧАМЗИНСКАЯ»). ПРОДУКЦИЕЙ Торгового Дома «ЭКО ХАЛЯЛ» является высококачественная продукция из мяса птицы и говядины по стандарту «ХАЛЯЛЬ». АССОРТИМЕНТ продукции включает: тушки цыплят-бройлеров, полуфабрикаты в ассортименте, а также готовая продукция из мяса птицы. ПРОЦЕСС производства продукции торговой марки «ЭКО ХАЛЯЛ» (персонал, забой и разделка, складские помещения и т.д.) соответствует стандарту «ХАЛЯЛЬ». В производстве используется **исключительно ручной забой по канонам ислама**. продукция имеет все необходимые сертификаты соответствия, в том числе сертификат соответствия стандарту «ХАЛЯЛЬ», выданный духовным управлением мусульман Республики Мордовия.

Строгий контроль на каждом этапе производства обеспечивает **высокий уровень качества** продукции. Вся продукция из мяса птицы производится с использованием современного европейского оборудования, которое гарантирует стабильное производство, санитарную безопасность и автоматизацию производства. **Вся продукция торгового дома «ЭКО ХАЛЯЛ» является экологически чистой.** Упаковка продукции позволяет не только сохранить внешний вид продукта, но его свежесть и вкусовые качества.

продукция компании с успехом представлена не только в Республике Мордовия, но и в Татарстане, в Москве и Московской области, в Ивановской, Ульяновской, Саратовской, Пензенской, Самарской, Кемеровской областях, а также в Удмуртии, Якутии, в Республике Крым.

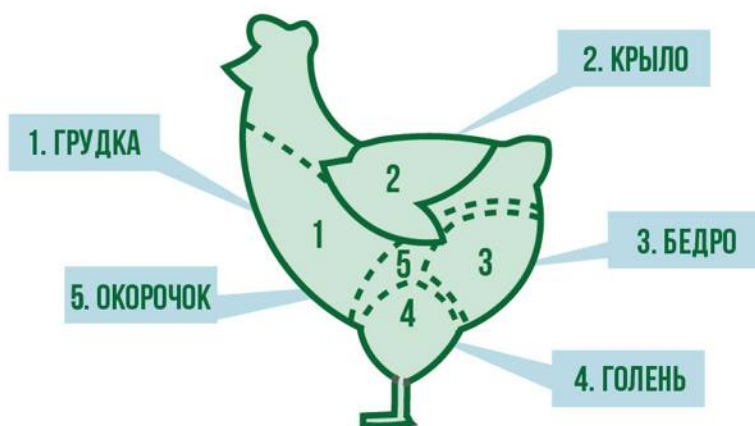
С 2018 года начат экспорт продукции в страны таможенного союза. География продаж продукции торгового дома «ЭКО ХАЛЯЛ» постоянно расширяется.

Сегодня «ЭКО ХАЛЯЛ» — узнаваемая торговая марка **во многих регионах страны**. Подтверждением качества нашей продукции является растущий спрос и только положительные отзывы наших покупателей. Мы высоко ценим выбор наших потребителей и выпускаем на рынок продукцию только самого высокого качества.

Торговый Дом «ЭКО ХАЛЯЛ» — это выпуск качественной и безопасной мясной продукции ориентированной на потребителя.



Схема разделки тушки



ПРОДУКЦИЯ МАРКИ «ЭКО ХАЛЯЛЬ» ЭТО:

- СТРОГОЕ СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХАЛЯЛЬ
- ВЫГОДНЫЕ УСЛОВИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА
- КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА НА КАЖДОМ ЭТАПЕ ПРОИЗВОДСТВА
- СОВРЕМЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
- НАТУРАЛЬНЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ КОРМА



МПК «ЮБИЛЕЙНОЕ» — КОМПЛЕКС, ГДЕ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА КУРИНОГО МЯСА КОНТРОЛИРУЕТСЯ ЕЩЕ НА ЭТАПЕ ФОРМИРОВАНИЯ ЯЙЦА. КОМПЛЕКС ОСНАЩЕН СОВРЕМЕННЫМ, ПЕРЕДОВЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ ИЗ ЕВРОПЕЙСКИХ СТРАН, ЗДЕСЬ РАБОТАЮТ ДВЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ДЛЯ УБОЯ ПТИЦЫ — НА 9000 ГОЛОВ В ЧАС ДЛЯ ЦЫПЛЕНКА БРОЙЛЕРА И 3000 ГОЛОВ В ЧАС ДЛЯ РОДИТЕЛЬСКОГО СТАДА. ПРОЕКТНЫЕ МОЩНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ ПОЗВОЛЯТ ПРОИЗВОДИТЬ 130 ТЫСЯЧ ТОНН МЯСА В ГОД. ПОМИМО УБОЙНОГО ЗАВОДА, В СОСТАВЕ КОМПЛЕКСА ИМЕЮТСЯ ЦЕХА ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСОКОСТНОЙ МУКИ, ПО ПЕРЕРАБОТКЕ БЕЛКОВОГО СЫРЬЯ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ВОДЫ, НИЗКО- И СРЕДНТЕМПЕРАТУРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЛАБОРАТОРИЯ.

МНОГОЛЕТНИЙ ОПЫТ РАБОТЫ ПТИЦЕФАБРИКИ ПОЗВОЛЯЕТ ПРОИЗВОДИТЬ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЕ, ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТОЕ КУРИНОЕ ЯЙЦО. ИМЕННО ЗДЕСЬ ВЫРАЩИВАЮТ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ ПО ОБЩЕПРИНЯТЫМ МИРОВЫМ СТАНДАРТАМ. НА ПТИЦЕФАБРИКЕ ПОСТОЯННО ПРОВОДЯТСЯ СТРУКТУРНЫЕ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ, ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ. ВЫСОКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ДОСТИГАЮТСЯ ЗА СЧЕТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СОВРЕМЕННОГО ГОЛЛАНДСКОГО СОРТИРОВОЧНОГО И ФАСОВОЧНОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ВВЕДЕННОГО В ЭКСПЛУАТАЦИЮ В 2004 ГОДУ.



МАРКИРОВКА «ХАЛЯЛЬ» ОЗНАЧАЕТ, ЧТО В ПРОДУКТАХ ОТСУТСТВУЮТ КОМПОНЕНТЫ, КОТОРЫЕ ЗАПРЕЩЕНЫ К УПОТРЕБЛЕНИЮ. ТО ЕСТЬ, ХАЛЯЛЬ — ЭТО ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЙ ПРОДУКТ, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ В СООТВЕТСТВИИ С ИСЛАМСКИМИ НОРМАМИ.

ПРАВИЛА, СОБЛЮДАЕМЫЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХАЛЯЛЬНОГО МЯСА:

- НА КАЖДОМ ЭТАПЕ ПРОИЗВОДСТВА — ТЩАТЕЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ НАД СОБЛЮДЕНИЕМ ВСЕХ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПРАВИЛ;
- ОСОБОЕ ОТНОШЕНИЕ К ЖИВОТНЫМ — КАК ДО УБОЯ, ТАК И В ПРОЦЕССЕ, И ПОСЛЕ;
- КОРМЛЕНИЕ ЖИВОТНЫХ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ УБОЯ, ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫМ КОРМОМ (ГМО, ГОРМОНЫ И ДОБАВКИ ЗАПРЕЩЕНЫ);
- ДОСТОВЕРНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ЗДОРОВЬЕ ЖИВОТНОГО (ЖИВОТНОЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ЗДОРОВЫМ);
- ДО УБОЯ ВСЕГДА ПРОИЗНОСИТСЯ ОПРЕДЕЛЕННАЯ КОРОТКАЯ МОЛИТВА;
- УБОЙ ЖИВОТНОГО ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПЕРЕРЕЗАНИЕМ СОННОЙ АРТЕРИИ;
- КРОВЬ УБИТОГО ЖИВОТНОГО МУСУЛЬМАНЕ УДАЛЯЮТ ЕСТЕСТВЕННЫМ МЕТОДОМ, ПРАКТИЧЕСКИ ПОЛНОСТЬЮ, БЛАГОДАРЯ ЧЕМУ ВКУС ХАЛЯЛЬНОГО МЯСА БОЛЕЕ ТОНКИЙ И ПРИЯТНЫЙ. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО ЭТОЙ ПРОЦЕДУРЫ — В СНИЖЕНИИ РИСКА РАЗВИТИЯ БАКТЕРИЙ В СВЕЖЕМ МЯСЕ.

ГОВОРЯ КРАТКО, ПРОДУКЦИЯ ХАЛЯЛЬ — ЭТО НЕ ТОЛЬКО РЕЛИГИОЗНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ, НО И ПИЩА, КОТОРАЯ ОТВЕЧАЕТ ВСЕМ ТРЕБОВАНИЯМ БЕЗОПАСНЫХ И ЧИСТЫХ ПРОДУКТОВ.

Тушка цыпленка-бройлера

ГОСТ 31962-2013



Мелкий калибр



Мелкий калибр

2003924	2002525	2002509
КГ	КГ	КГ
11	7	9
1,1 (СРЕДНИЙ)	1,7 (СРЕДНИЙ)	1,2 (СРЕДНИЙ)
12,5 (СРЕДНИЙ)	12,0 (СРЕДНИЙ)	12,0 (СРЕДНИЙ)
517 X 374 X 113	517 X 374 X 113	517 X 374 X 113
44/4	44/4	44/4
528	528	528
ПРИ -2°С ДО +2°С, 5 СУТОК	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ

Тушка цыпленка-бройлера

ТУ 9214-008-57560902-2015



2002250
КГ
7
1,7 (СРЕДНИЙ)
12,0 (СРЕДНИЙ)
517 X 374 X 113
44/4
528
ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК



Бедро цыпленка-бройлера

ТУ 9214-008-57560902-2015



	2002442	2003607	2002444
	КГ	КГ	КГ
	5	10	10
	0,8 (СРЕДНИЙ)	0,8 (СРЕДНИЙ)	0,8 (СРЕДНИЙ)
	4,0 (СРЕДНИЙ)	8,0 (СРЕДНИЙ)	8,0 (СРЕДНИЙ)
	517 X 374 X 80	517 X 374 X 113	517 X 374 X 113
	60/4	44/4	44/4
	240	352	352
	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ

Голень цыпленка-бройлера

ТУ 9214-008-57560902-2015



	2002441	2003606	2003213
	КГ	КГ	КГ
	5	10	10
	0,8 (СРЕДНИЙ)	0,8 (СРЕДНИЙ)	0,8 (СРЕДНИЙ)
	4,0 (СРЕДНИЙ)	8,0 (СРЕДНИЙ)	8,0 (СРЕДНИЙ)
	517 X 374 X 80	517 X 374 X 113	517 X 374 X 113
	60/4	44/4	44/4
	240	352	352
	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ

Окорочок цыпленка-бройлера

ТУ 9214-008-57560902-2015



	2002438	2003604	2003223
	КГ	КГ	КГ
	5	10	10
	0,8 (СРЕДНИЙ)	0,8 (СРЕДНИЙ)	0,8 (СРЕДНИЙ)
	4,0 (СРЕДНИЙ)	8,0 (СРЕДНИЙ)	8,0 (СРЕДНИЙ)
	517 X 374 X 80	517 X 374 X 113	517 X 374 X 113
	60/4	44/4	44/4
	240	352	352
	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ

Грудка цыпленка-бройлера

ТУ 9214-008-57560902-2015



	2002437	2003605	2003215
КГ	КГ	КГ	КГ
5	10	8	
0,8 (СРЕДНИЙ)	0,8 (СРЕДНИЙ)	1,0 (СРЕДНИЙ)	
4,0 (СРЕДНИЙ)	8,0 (СРЕДНИЙ)	8,0 (СРЕДНИЙ)	
517 X 374 X 80	517 X 374 X 113	517 X 374 X 113	
60/4	44/4	44/4	
240	352	352	
ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ	

Филе бедра цыпленка-бройлера

ТУ 9214-008-57560902-2015



	2002440	2003602	2003227
КГ	КГ	КГ	КГ
5	10	10	
0,8 (СРЕДНИЙ)	0,8 (СРЕДНИЙ)	0,8 (СРЕДНИЙ)	
4,0 (СРЕДНИЙ)	8,0 (СРЕДНИЙ)	8,0 (СРЕДНИЙ)	
517 X 374 X 80	517 X 374 X 113	517 X 374 X 113	
60/4	44/4	44/4	
240	352	352	
ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ	

Филе грудки цыпленка-бройлера

ТУ 9214-008-57560902-2015



	2002443	2003603	2003229
КГ	КГ	КГ	КГ
5	10	10	
0,8 (СРЕДНИЙ)	0,8 (СРЕДНИЙ)	0,8 (СРЕДНИЙ)	
4,0 (СРЕДНИЙ)	8,0 (СРЕДНИЙ)	8,0 (СРЕДНИЙ)	
517 X 374 X 80	517 X 374 X 113	517 X 374 X 113	
60/4	44/4	44/4	
240	352	352	
ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ	

Крыло цыпленка-бройлера

ТУ 9214-008-57560902-2015



	2002439	2003608	2003219
	КГ	КГ	КГ
	5	10	10
	0,8 (СРЕДНИЙ)	0,8 (СРЕДНИЙ)	0,8 (СРЕДНИЙ)
	4,0 (СРЕДНИЙ)	8,0 (СРЕДНИЙ)	8,0 (СРЕДНИЙ)
	517 X 374 X 80	517 X 374 X 113	517 X 374 X 113
	60/4	44/4	44/4
	240	352	352
	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ



Тушка цыпленка-бройлера

ГОСТ 31962-2013; ТУ 9214-008-57560902-2015



ТУ



ГОСТ

2002675	2002513
КГ	КГ
8	8
1,7 (СРЕДНИЙ)	1,5 (СРЕДНИЙ)
13,5 (СРЕДНИЙ)	12,0 (СРЕДНИЙ)
517 X 374 X 113	517 X 374 X 113
44/4	44/4
594	528
ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ

Полуфабрикат для шаурмы

ТУ 9214-008-57560902-2015



2002707	2002878
КГ	КГ
—	—
—	—
10,0 (СРЕДНИЙ)	10,0 (СРЕДНИЙ)
390 X 255 X 150	517 X 374 X 113
81/9	44/4
810	528
ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ

Кожа цыпленка-бройлера

ТУ 9214-008-57560902-2015



2003012	
КГ	
—	
—	
10,0 (ФИКС.)	
517 X 374 X 80	
60/4	
600	
ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ	

Бедро цыпленка-бройлера

ТУ 9214-008-57560902-2015



2003928	2002632	2002619
КГ	КГ	КГ
—	—	—
—	—	—
10,0 (СРЕДНИЙ)	5,0 (СРЕДНИЙ)	10,0 (СРЕДНИЙ)
390 X 255 X 150	290 X 240 X 125	517 X 374 X 80
81/9	96/12	60/4
810	480	600
ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ

Филе бедра цыпленка-бройлера

ТУ 9214-008-57560902-2015



2003933	2002638	2002631
КГ	КГ	КГ
—	—	—
—	—	—
10,0 (СРЕДНИЙ)	5,0 (СРЕДНИЙ)	10,0 (СРЕДНИЙ)
390 X 255 X 150	290 X 240 X 125	517 X 374 X 80
81/9	96/12	60/4
810	480	600
ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ

Филе бедра цыпленка-бройлера с кожей

ТУ 9214-008-57560902-2015



2003027
КГ
—
—
5,0 (СРЕДНИЙ)
290 X 240 X 125
96/12
480
ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК

Грудка цыпленка-бройлера

ТУ 9214-008-57560902-2015



2003930	2002634	2002623
КГ	КГ	КГ
—	—	—
—	—	—
10,0 (СРЕДНИЙ)	5,0 (СРЕДНИЙ)	10,0 (СРЕДНИЙ)
390 X 255 X 150	290 X 240 X 125	517 X 374 X 80
81/9	96/12	60/4
810	480	600
ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ

Филе грудки цыпленка-бройлера

ТУ 9214-008-57560902-2015



2003934	2002637	2002629
КГ	КГ	КГ
—	—	—
—	—	—
10,0 (СРЕДНИЙ)	5,0 (СРЕДНИЙ)	10,0 (СРЕДНИЙ)
390 X 255 X 150	290 X 240 X 125	517 X 374 X 80
81/9	96/12	60/4
810	480	600
ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ

Филе грудки цыпленка-бройлера с кожей

ТУ 9214-008-57560902-2015



2003028
КГ
—
—
5,0 (СРЕДНИЙ)
290 X 240 X 125
96/12
480
ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК

Окорочок цыпленка-бройлера

ТУ 9214-008-57560902-2015



2003932	2002636	2002627
КГ	КГ	КГ
—	—	—
—	—	—
10,0 (СРЕДНИЙ)	5,0 (СРЕДНИЙ)	10,0 (СРЕДНИЙ)
390 X 255 X 150	290 X 240 X 125	517 X 374 X 80
81/9	96/12	60/4
810	480	600
ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ

Голень цыпленка-бройлера

ТУ 9214-008-57560902-2015



2003929	2002633	2002621
КГ	КГ	КГ
—	—	—
—	—	—
10,0 (СРЕДНИЙ)	5,0 (СРЕДНИЙ)	10,0 (СРЕДНИЙ)
390 X 255 X 150	290 X 240 X 125	517 X 374 X 80
81/9	96/12	60/4
810	480	600
ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ

Крыло цыпленка-бройлера

ТУ 9214-008-57560902-2015



2003931	2002635	2002625
КГ	КГ	КГ
—	—	—
—	—	—
10,0 (СРЕДНИЙ)	5,0 (СРЕДНИЙ)	10,0 (СРЕДНИЙ)
390 X 255 X 150	290 X 240 X 125	517 X 374 X 80
81/9	96/12	60/4
810	480	600
ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ 0°С ДО +2°С, 7 СУТОК	ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ

Фарш Куриный сорт А

ТУ 9214-017-57560902-2016



БЕЛОК,
ГРАММ
19,0

ЖИР,
ГРАММ
9,0

ВЛАГА, %
65-69

КОСТНЫХ
ВКЛЮЧЕНИЙ
0,1%



2002931
КТ
-
-
10,0 (СРЕДНИЙ)
517 X 374 X 80
60/4
600
ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ

Фарш Куриный сорт В

ТУ 9214-017-57560902-2016



БЕЛОК,
ГРАММ
15,0

ЖИР,
ГРАММ
13,0

ВЛАГА, %
68-70

КОСТНЫХ
ВКЛЮЧЕНИЙ
0,1%



2002930
КТ
-
-
10,0 (СРЕДНИЙ)
517 X 374 X 80
60/4
600
ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ

Фарш Куриный сорт С

ТУ 9214-017-57560902-2016



БЕЛОК,
ГРАММ
16,0

ЖИР,
ГРАММ
12,0

ВЛАГА, %
70

КОСТНЫХ
ВКЛЮЧЕНИЙ
0,6%



2002932
КТ
-
-
10,0 (СРЕДНИЙ)
517 X 374 X 80
60/4
600
ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ

Фарш Куриный сорт D

ТУ 9214-017-57560902-2016



БЕЛОК,
ГРАММ
10,0

ЖИР,
ГРАММ
20,0

ВЛАГА, %
70

КОСТНЫХ
ВКЛЮЧЕНИЙ
0,8%



2002801
КТ
-
-
10,0 (СРЕДНИЙ)
517 X 374 X 80
60/4
600
ПРИ -18°С, 12 МЕСЯЦЕВ

Сосиски Деревенские

ТУ 9213-007-57560902-2015



Основной состав: мясо птицы куриное, перец черный, кардамон.

ВЕСОВОЙ

Barcode	2004425
КГ	КГ
ШТ	3 ШТ
КГ	1,0 (СРЕДНИЙ)
КГ	3,0 (СРЕДНИЙ)
ШТ	290 X 240 X 125
ШТ	96/ 12
ШТ	288
Температура хранения	ПРИ 0°С ДО +6°С, 20 СУТОК

Сардельки Жаркие

ТУ 9213-007-57560902-2015



Основной состав: мясо птицы куриное, специи.

ВЕСОВОЙ

Barcode	2004424
КГ	КГ
ШТ	3 ШТ
КГ	1,0 (СРЕДНИЙ)
КГ	3,0 (СРЕДНИЙ)
ШТ	290 X 240 X 125
ШТ	96/ 12
ШТ	288
Температура хранения	ПРИ 0°С ДО +6°С, 20 СУТОК

Фарш Куриный

ТУ 9214-008-57560902-2015



Основной состав: филе куриное.



Barcode	4620009738474	4620009738290
ШТ	ШТ	ШТ
ШТ	4 ШТ	12 ШТ
КГ	0,5 (ФИКС.)	0,75 (ФИКС.)
КГ	2,0 (ФИКС.)	9,0 (ФИКС.)
ШТ	440 X 320 X 80	517 X 374 X 113
ШТ	75/5	44/4
ШТ	150	396
Температура хранения	ПРИ -2°С ДО +2°С, 10 СУТОК	ПРИ -18°С - 12 МЕСЯЦЕВ

Купаты для гриля

ТУ 9214-004-57560902-2014



Основной состав: филе грудки цыпленка-бройлера, лук репчатый, чеснок, специи.



4620009738450	2004428
ШТ	КГ
4 ШТ	—
0,5 (ФИКС.)	—
2,0 (ФИКС.)	5,0 (ФИКС.)
440 X 320 X 80	290 X 240 X 150
75/5	96/12
150	480
ПРИ -2°C ДО +2°C, 10 СУТОК	ПРИ -18°C - 180 СУТОК

Люля-кебаб по-домашнему

ТУ 9214-008-57560902-2015



Основной состав: филе грудки цыпленка-бройлера, паприка, специи.



4620009738467	2004427
ШТ	КГ
4 ШТ	—
0,5 (ФИКС.)	—
2,0 (ФИКС.)	3,0 (ФИКС.)
440 X 320 X 80	290 X 240 X 150
75/5	96/12
150	288
ПРИ -2°C ДО +2°C, 10 СУТОК	ПРИ -18°C - 180 СУТОК

Шашлык куриный Классический

ТУ 9214-010-57560902-2016



Основной состав: части цыпленка-бройлера, маринад.



2004434	
КГ	
4 ШТ	
1,0 (СРЕДНИЙ)	
4,0 (СРЕДНИЙ)	
390 X 255 X 150	
81/9	
324	
ПРИ -2°C ДО +2°C, 10 СУТОК	

Грудка цыпленка-бройлера в/к

ТУ 9213-016-57560902-2016



Основной состав: грудка цыпленка-бройлера натурального копчения на древесных опилках.

ВЕСОВОЙ

	2004388
KG	КГ
ШТ	7 ШТ
СРЕДНИЙ	0,8 (СРЕДНИЙ)
КГ	5,64 (СРЕДНИЙ)
РАЗМЕР	290 X 240 X 125
СРОК	96/12
ТЕМП	541,44
УСЛОВИЯ	ПРИ +2°С ДО +6°С, 30 СУТОК

Окорочок цыпленка-бройлера в/к

ТУ 9213-016-57560902-2016



Основной состав: окорочок цыпленка-бройлера натурального копчения на древесных опилках.

ВЕСОВОЙ

	2004386
KG	КГ
ШТ	6 ШТ
СРЕДНИЙ	0,9 (СРЕДНИЙ)
КГ	5,4 (СРЕДНИЙ)
РАЗМЕР	290 X 240 X 125
СРОК	96/12
ТЕМП	518,4
УСЛОВИЯ	ПРИ +2°С ДО +6°С, 30 СУТОК

Крыло цыпленка-бройлера в/к

ТУ 9213-016-57560902-2016



Основной состав: крыло цыпленка-бройлера натурального копчения на древесных опилках.

ВЕСОВОЙ

	2004387
KG	КГ
ШТ	19 ШТ
СРЕДНИЙ	0,26 (СРЕДНИЙ)
КГ	4,94 (СРЕДНИЙ)
РАЗМЕР	290 X 240 X 125
СРОК	96/12
ТЕМП	474,24
УСЛОВИЯ	ПРИ +2°С ДО +6°С, 30 СУТОК



Условные обозначения



ШТРИХ-КОД



ВЕС ЕДИНИЦЫ, КГ



КОЛИЧЕСТВО КОРОбОВ
НА ПАЛЛЕТЕ / В СЛОЕ



ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ



ВЕС КОРОБА, КГ



СРЕДНИЙ ВЕС ПАЛЛЕТА



КОЛИЧЕСТВО ВЛОЖЕНИЙ



РАЗМЕР КОРОБА, ММ



СРОК ГОДНОСТИ И
УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: ООО «ЮБИЛЕЙНОЕ»

431700, РОССИЯ, РЕСПУБЛИКА МОРДОВИЯ, ЧАМЗИНСКИЙ РАЙОН, П. ЧАМЗИНКА, УЛ. ЮБИЛЕЙНАЯ, Д. 1.

ИЗГОТОВЛЕНО ПО ЗАКАЗУ И ПОД КОНТРОЛЕМ ООО ТД «ЭКО ХАЛЯЛ».

ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ДИСТРИБЬЮТОР - ООО ТД «ЭКО ХАЛЯЛ»,

АДРЕС: РЕСПУБЛИКА МОРДОВИЯ, Г. САРАНСК, УЛ. ВАСЕНКО, 36, ОФИС 15.

ТЕЛ.: +7(8342) 777-001, E-MAIL: EKOHALAL@MAIL.RU

WWW.EKO-HALAL.RU
