

NASEC

НАЦИОНАЛЬНЫЙ АГРАРНЫЙ
НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР



МИНИСТЕРСТВО
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА



Eurasia Livestock
Мы кормим мир!



АСЫЛ ТҮЛІК
РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ЦЕНТР ПО ПЛЕМЕННОМУ
ДЕЛУ В ЖИВОТНОВОДСТВЕ

**Организация убойного
пункта КРС и МРС
по технологии «Халяль»: что нужно знать,
особенности, решения на рынке, вопросы и ответы.**

Кожедуб Александр

*Председатель Правления
АО РЦПЖ "Асыл түлік"*

Сейсенов Б. С.

дата
24.07.2024г

Ассортиментная матрица

Производство туши, полутуши, а также

Крупнокусковые полуфабрикаты

Ростбиф – вырезка, толстый и тонкий края зачищают от сухожилий, закраин, выравнивают куски по толщине

Кусковые полуфабрикаты

Порционные стейки, бифштекс, шницель, филе, лангет, антрекот, ромштекс, отбивные

Мелкокусковые полуфабрикаты

Бефстроганов, азу, гуляш, суповой набор, шашлык

Рубленное мясо

Фарш, котлеты, зразы, колбаски, купаты

Мясо на кости

Ребра, окорок, голяшка, рагу, супнаборы, шашлык на ребре



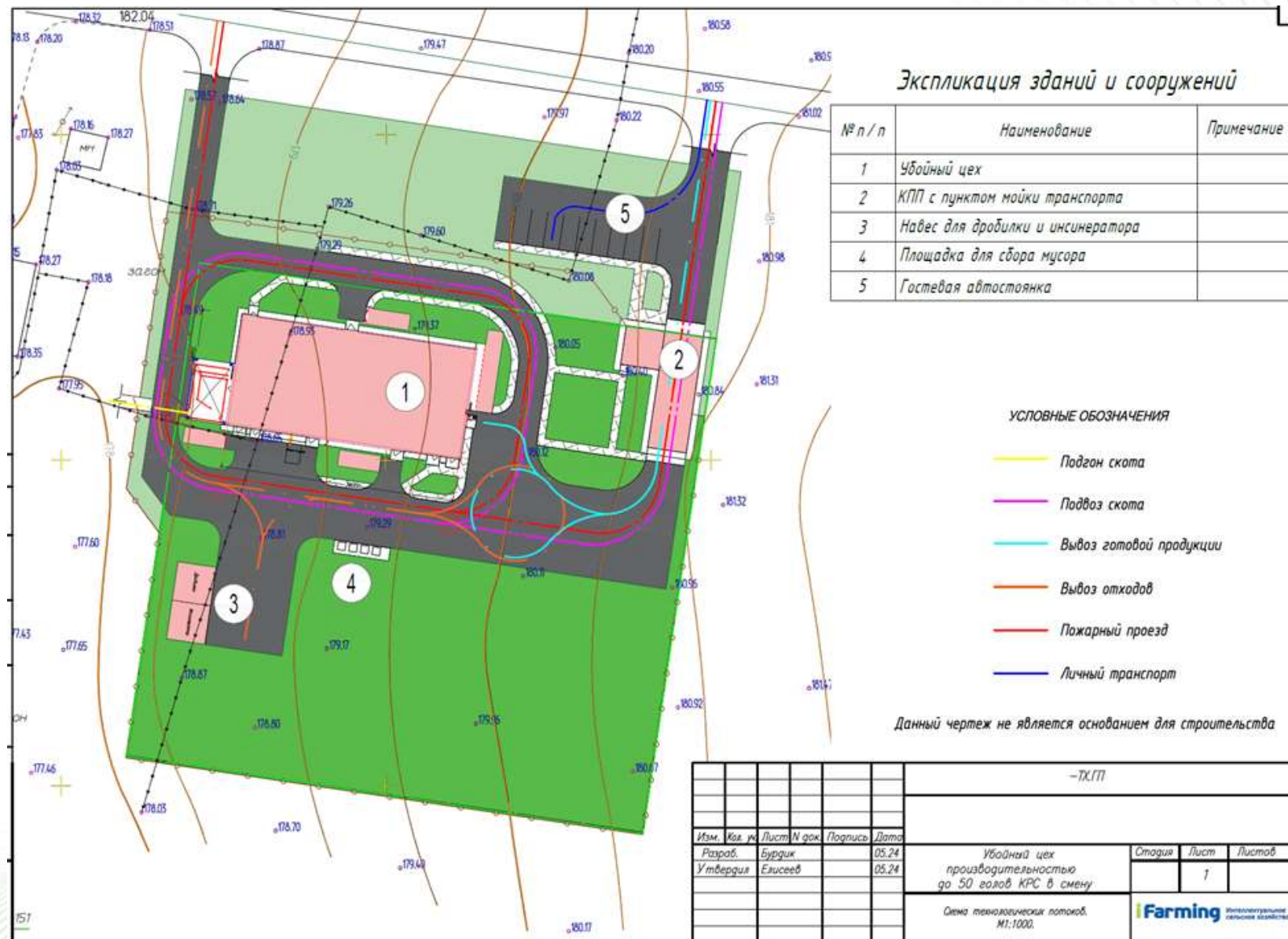
Перечень требуемой документации для сертификации Халяль

1. Технологическая документация
2. Компетентность персонала
3. Документация по системе Халяль
4. Документация системы менеджмента безопасности пищевой
5. Идентификация продукции и прослеживаемость
6. Входной контроль сырья и материалов
7. Контроль и проведение испытаний

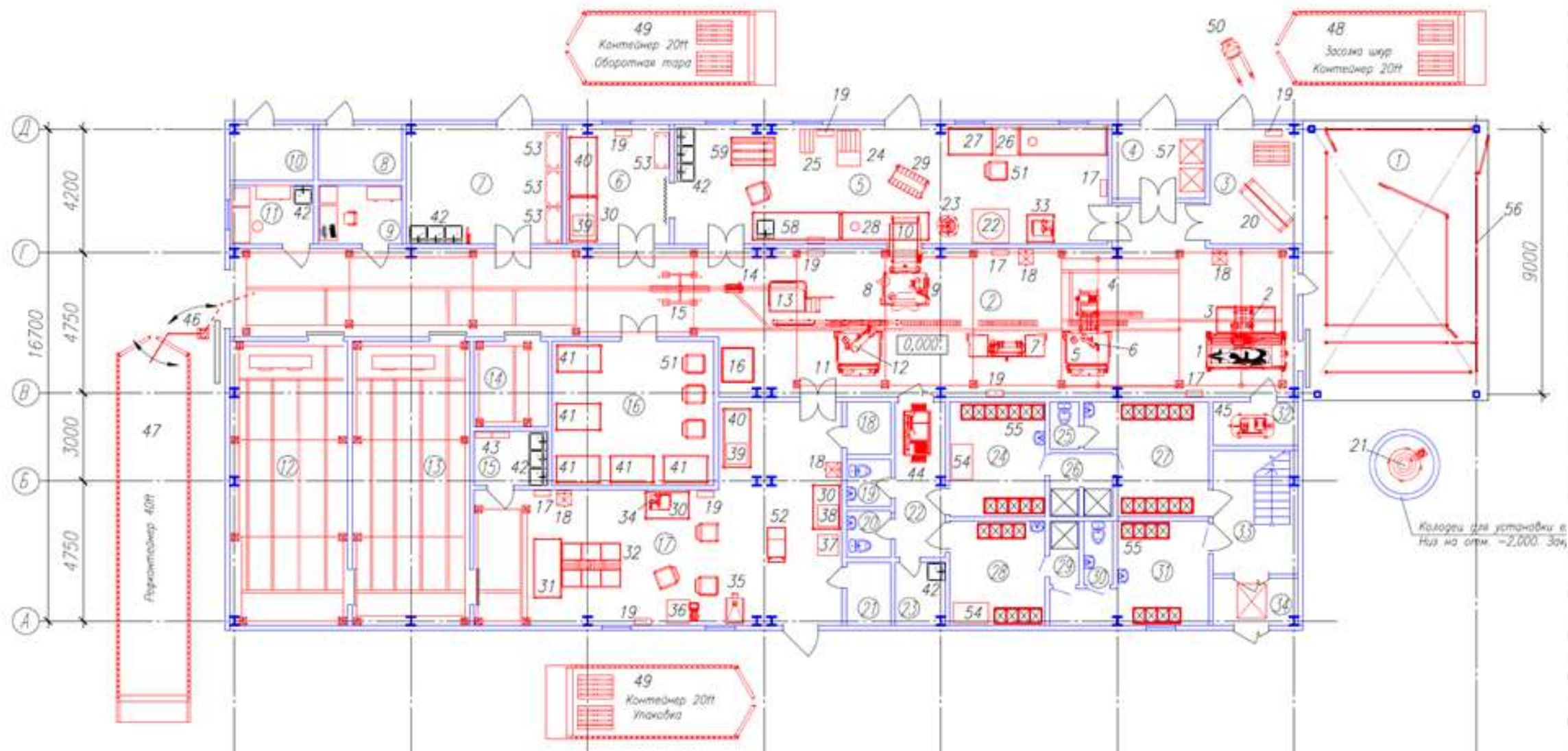
Скотобойня и переработка до 50 КРС /в смену



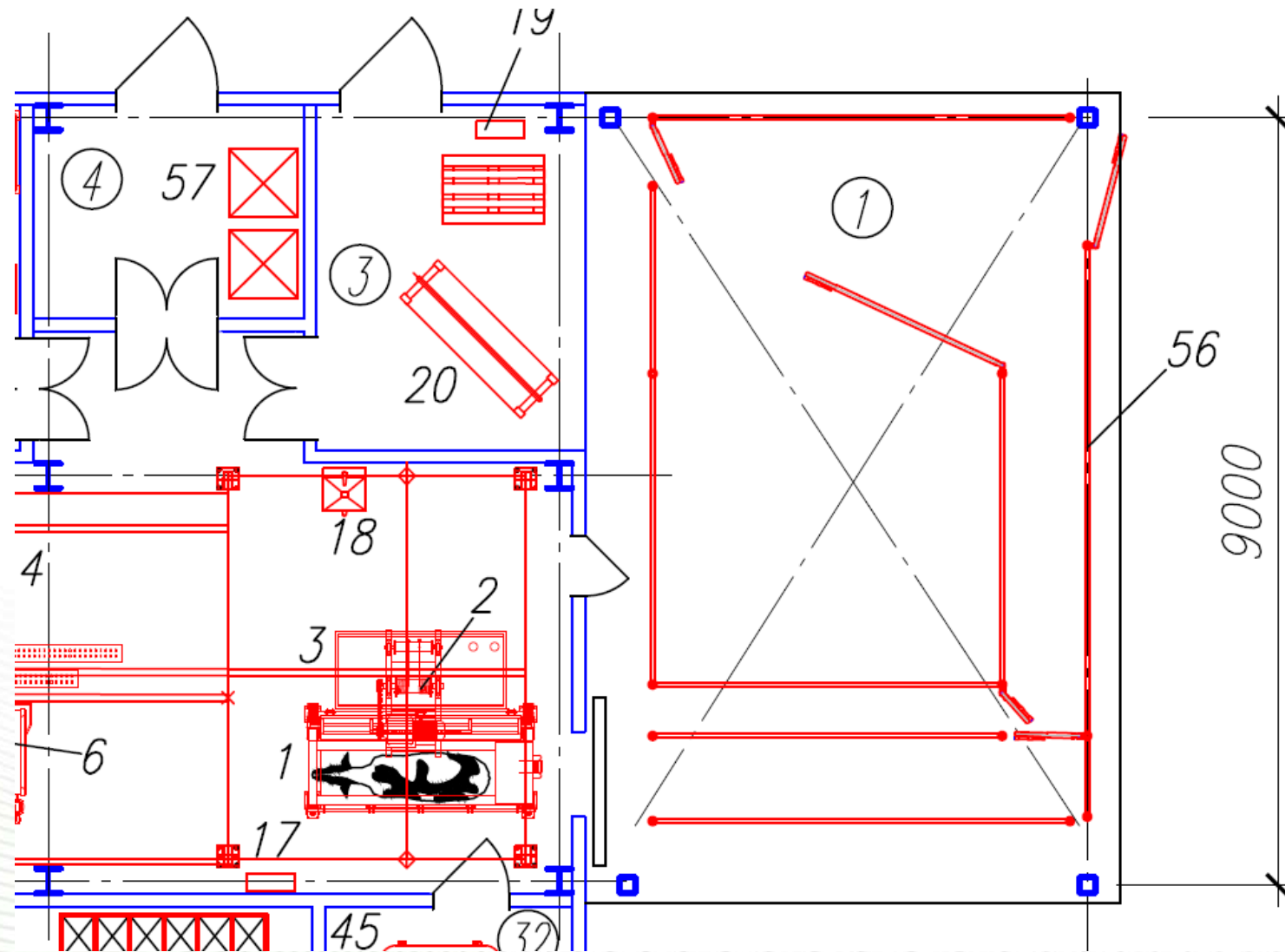
Технологическая схема ГП, потоков



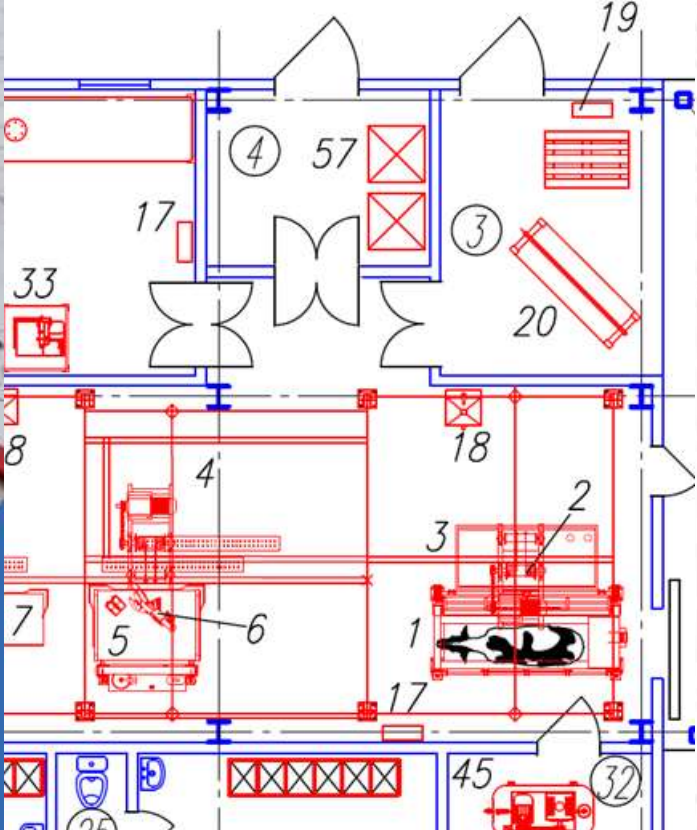
Технологическая планировка линии убоя



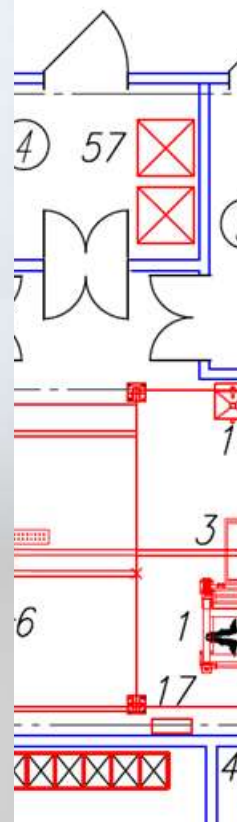
Предубойная площадка содержания животных



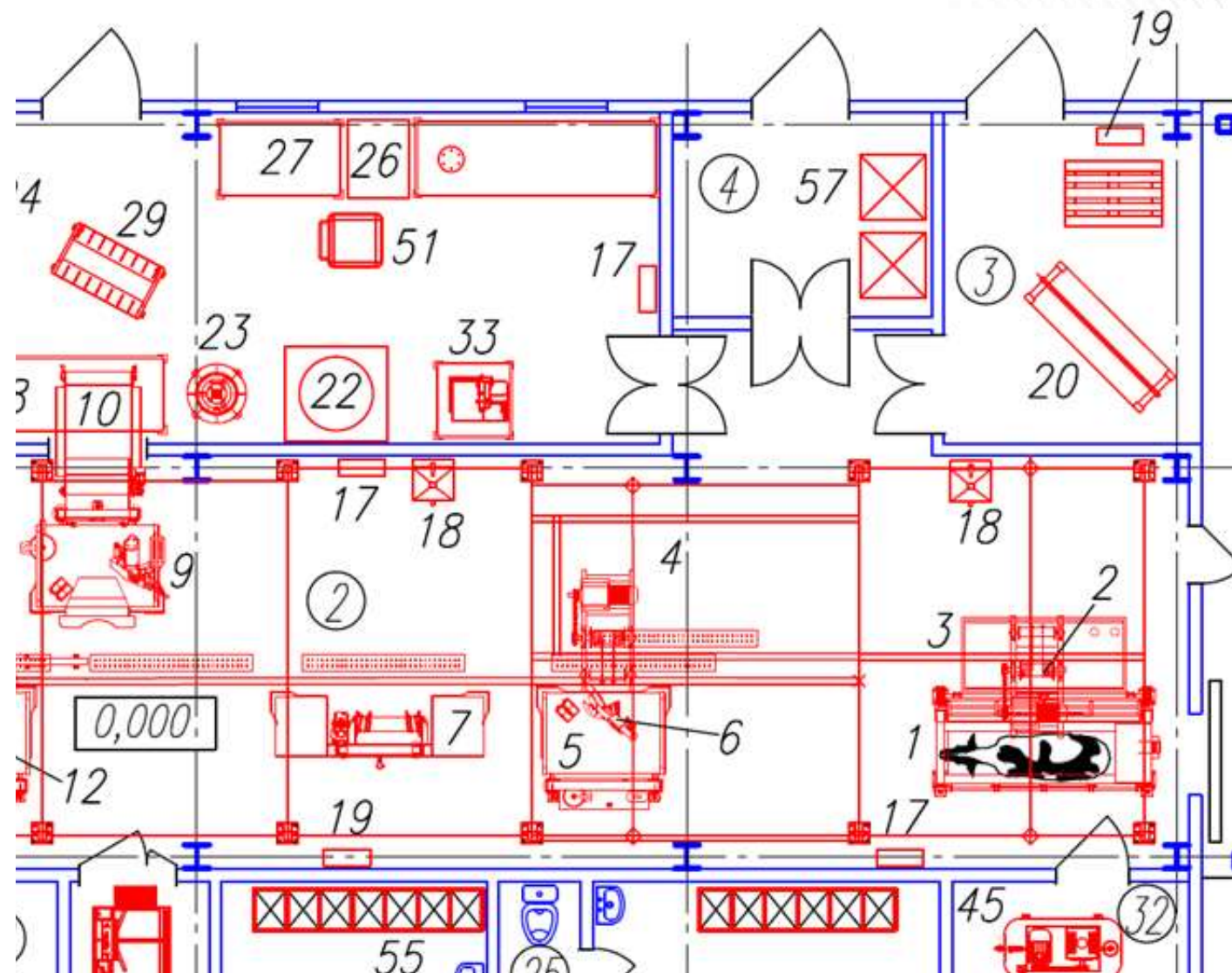
Зона убоя



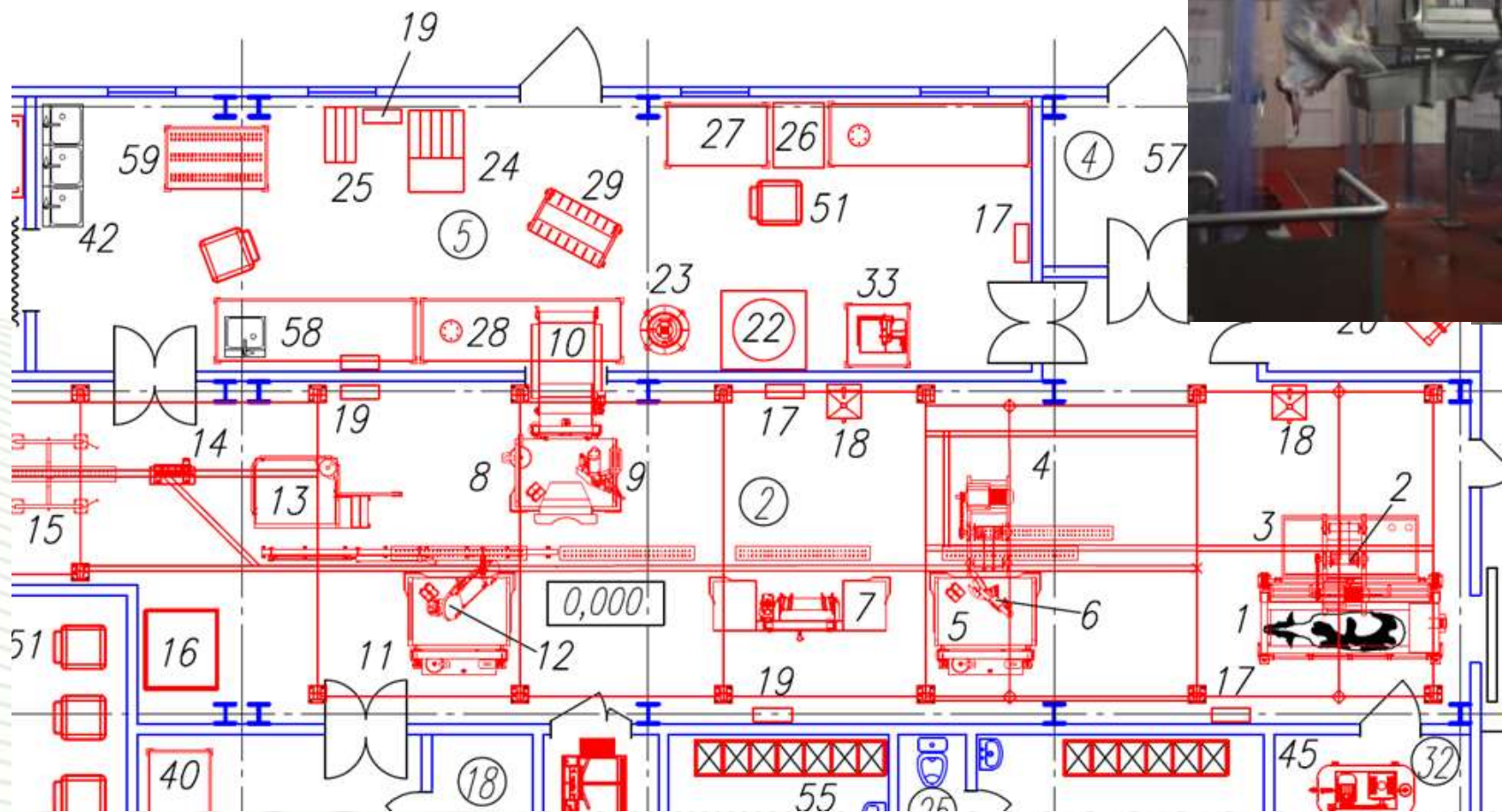
Участок обработки ног и голов



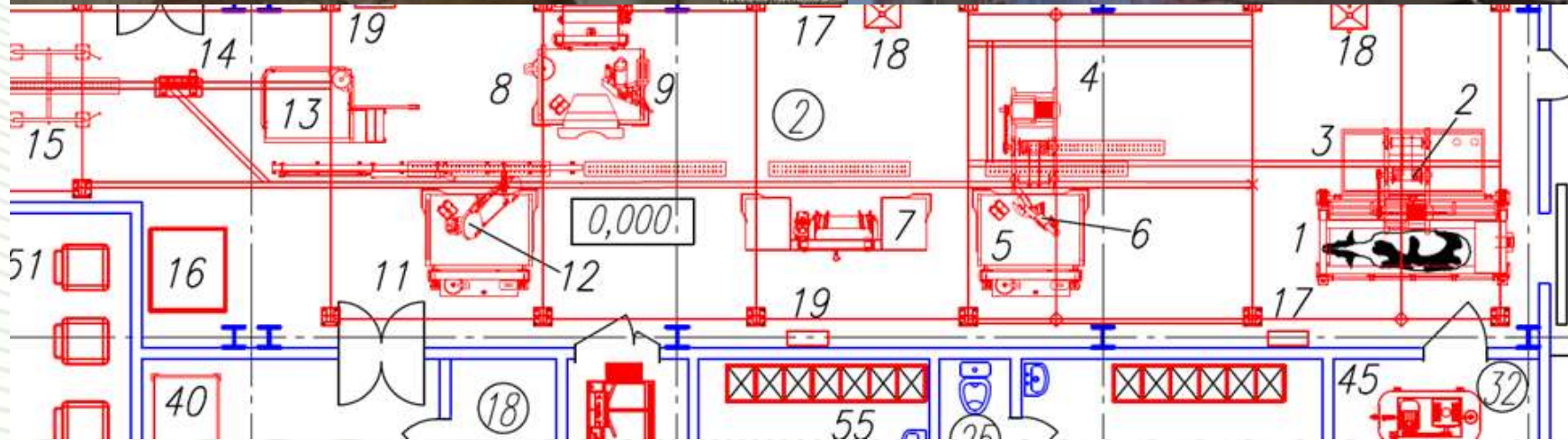
Участок шкуросьема



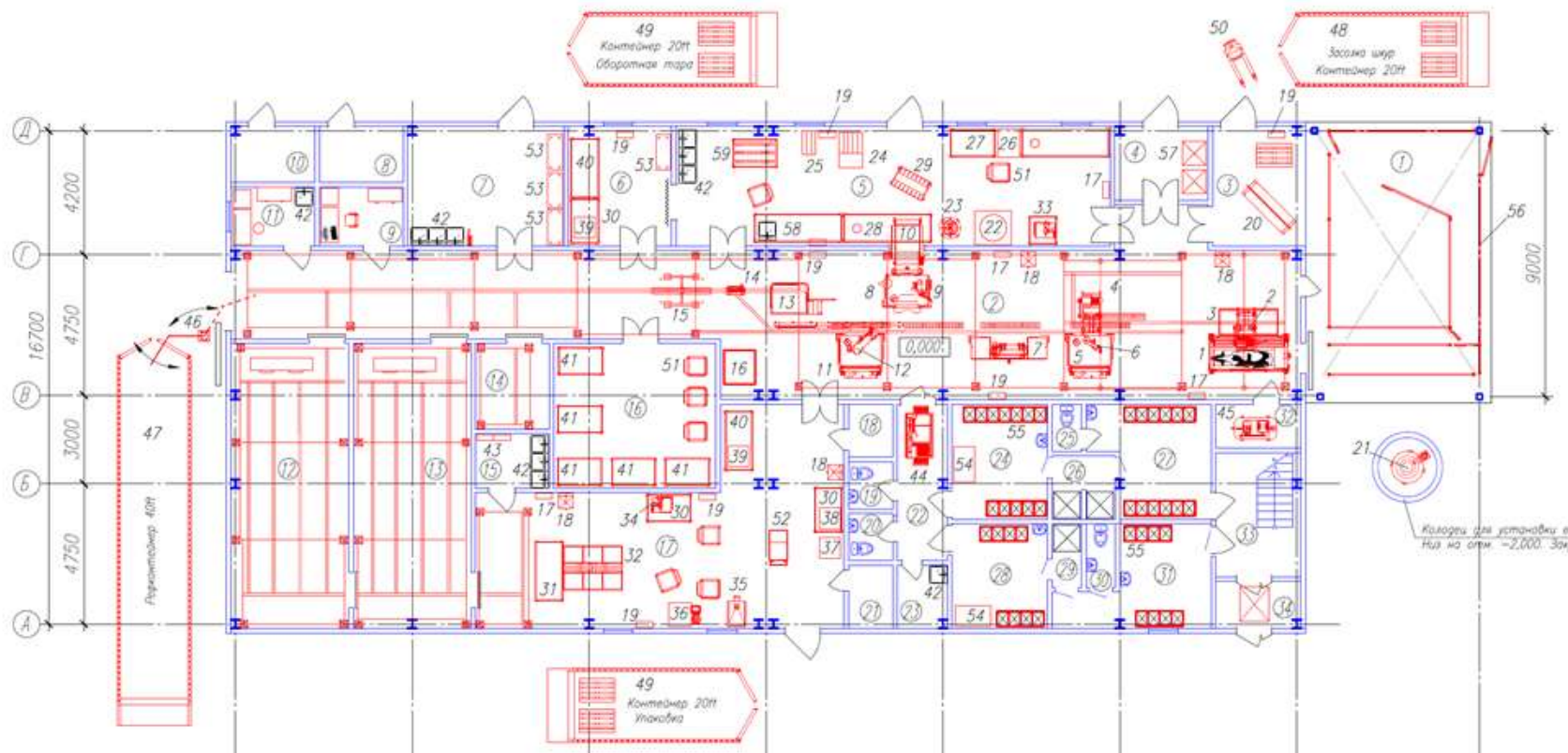
Участок нутровки



Участок распиловки туш, душирования и четвертования



Участок хранения продуктов



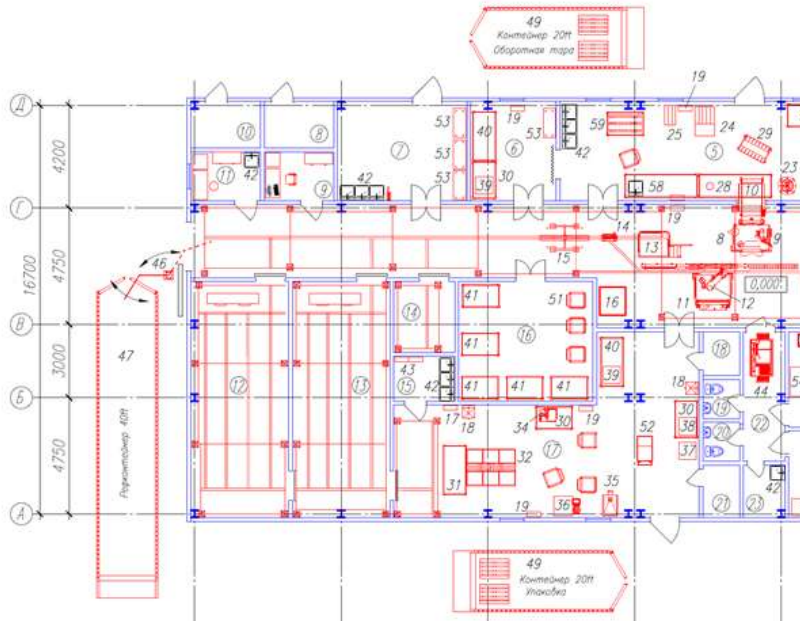
Охлаждение мяса

- Расстояние между полутушами 30-50 мм
- Температура 0 С°
- Относительная влажность воздуха 87-97%
- Продолжительность охлаждения 30-36 ч
- Охлаждение до температуры +2 – +4 С° в толще бедра

Интенсивное охлаждение мяса

- Температура -8 – -12 С°
- Скорость движения воздуха увеличенная 1-2 м/с
- Продолжительность охлаждения 6-8 ч
- Охлаждение до температуры +3 – +4 С°

Участок хранения продуктов



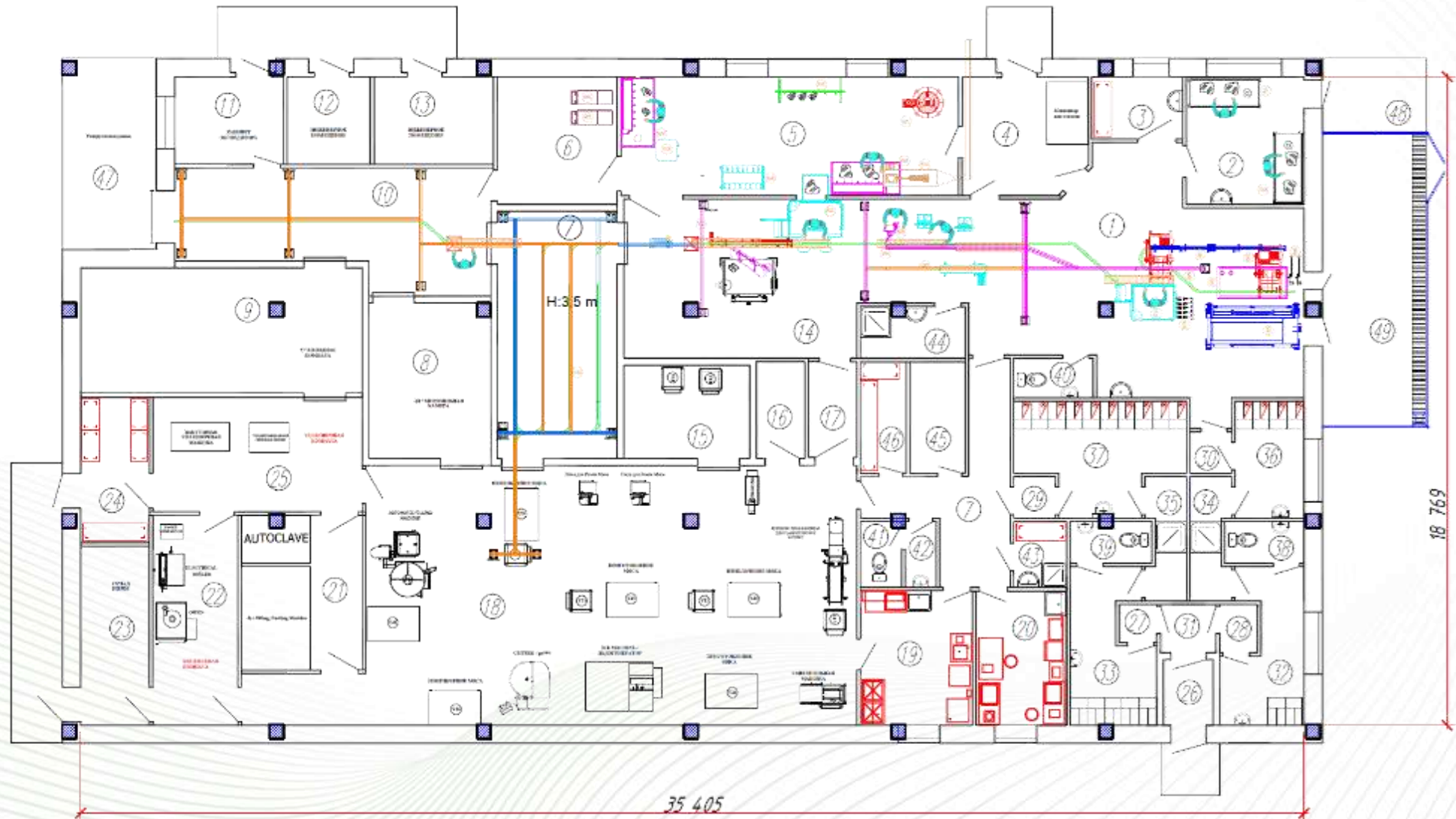
Хранение охлажденного мяса

- Туши не соприкасаются друг с другом, стенами полом, потолком, располагаются друг от друга на расстоянии 20-30 мм
- Температура 0...+1,5 С°
- Скорость движения воздуха 0,2-0,3 м/с
- Относительная влажность воздуха 85-90%
- Продолжительность хранения 10-16 сут.

Хранение замороженного мяса

- При температуре хранения -12 С° и ниже – кратковременное 2-8 мес.
- При температуре хранения -18 С° и ниже – длительное 4-12 мес.
- При температуре хранения -25 С° и ниже – длительное 8-12 мес.
- Относительная влажность воздуха 95-98%
- Скорость движения воздуха 0,2...0,3 м/с

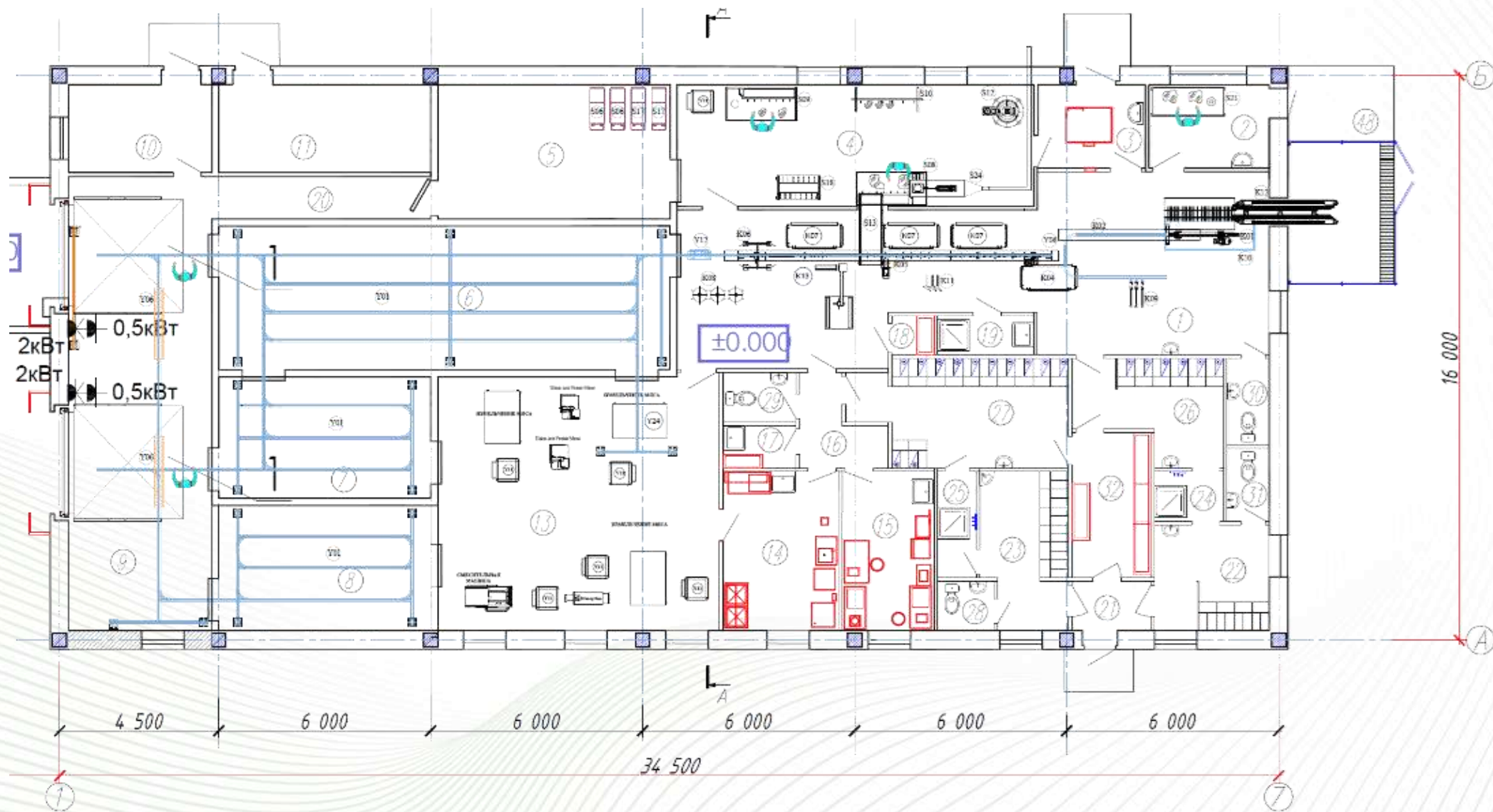
Скотобойня и переработка до 8 КРС / 30 МРС в сутки



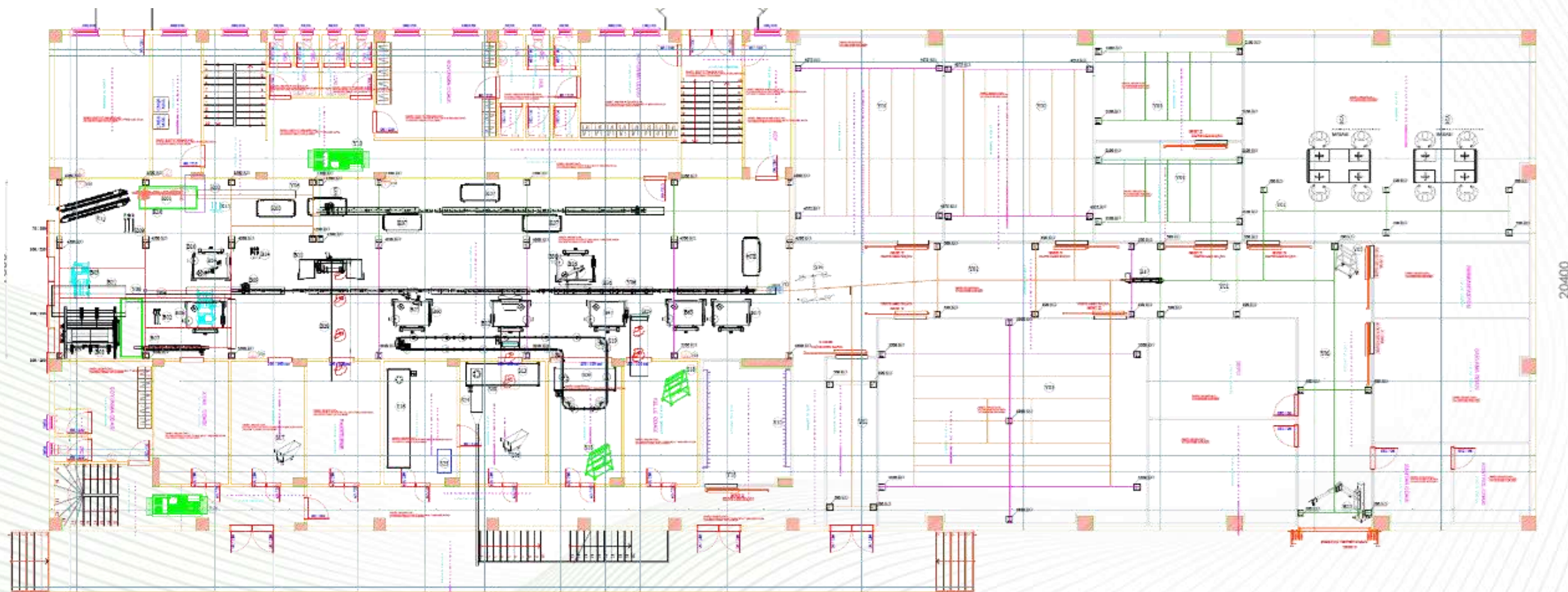
Скотобойня и переработка до 8 КРС / 30 МРС в сутки



Скотобойня на 50 голов МРС в сутки



Скотобойня на 75 голов КРС / 200 голов МРС в сутки



Скотобойня на 120 голов КРС / 300 голов МРС в сутки

