

основан в 1965 году

**ЮРЬЕВ-ПОЛЬСКИЙ  
МЯСОКОМБИНАТ**



**НАТУРАЛЬНОЕ ЕСТЬ ВКУСНО!**



## Колбаса вареная «Докторская»

ГОСТ 23670-2019

	целлофан
	от +2°C до +6°C
	30 суток в в/ч
	1,3 кг
	14 кг



Состав: свинина, говядина.

## Колбаса вареная «Русская»

ГОСТ 23670-2019

	целлофан
	от +2°C до +6°C
	40 суток в в/ч
	1,3 кг
	14 кг



Состав: свинина, говядина, шпик.

## Колбаса вареная «Любительская»

ГОСТ 23670-2019

	целлофан
	от +2°C до +6°C
	40 суток в в/ч
	1,3 кг
	14 кг



Состав: свинина, говядина, шпик.

## Колбаса вареная «Телячья»

ГОСТ 23670-2019

	синюга
	от 0°C до +6°C
	40 суток в в/ч
	0,9 кг
	14 кг



Состав: свинина, говядина, шпик, язык свиной.

## Колбаса вареная «Докторская»

ГОСТ 23670-2019

	натуральная оболочка
	от +2°C до +6°C
	40 суток в в/ч
	2 кг
	14 кг



Состав: свинина, говядина.

## Колбаса вареная «Докторская оригинальная»

ТУ 10.13.14-034-37676459-2016

	полиамид
	от +2°C до +6°C
	60 суток
	1,3 кг / 0,45 кг
	17 кг / 30 шт



Состав: свинина, фарш куриный, говядина.

## Колбаса вареная «Русская оригинальная»

ТУ 10.13.14-034-37676459-2016

	полиамид
	от +2°C до +6°C
	60 суток
	1,3 кг / 0,45 кг
	17 кг / 30 шт



Состав: свинина, говядина, шпик.

## Колбаса вареная «К чаю» шт/вес

ТУ 10.13.14.-034-37676459-2016

	натуральная оболочка
	от +2°C до +6°C
	20 суток
	0,5 кг/1,2 кг
	20 шт /13 кг



Состав: мясо птицы механической обвалки, шпик.

## Ветчина ГОСТ «Для завтрака»

ГОСТ 31790-2012

	натуральная оболочка
	от 0°C до +6°C
	30 суток в в/ч
	1,5-1,8 кг
	15 кг



Состав: свинина.

## Ветчина вареная «Традиционная»

ТУ 10.13.14-095-37676459-2016

	фиброцз вальсродер
	от +2°C до +6°C
	40 суток в в/ч
	1,2 кг
	15 кг



Состав: свинина.

## Сосиски «Докторские»

ТУ 10.13.14-036-37676459-2016

	целлофан, МГС
	от +2°C до +6°C
	30 суток
	0,4 кг
	20 шт



Состав: свинина, говядина, шпик, филе куриное.

## Сосиски «Миньон»

ТУ 10.13.14-036-37676459-2016

	полиамид
	от 0°C до +6°C
	30 суток
	вес
	8 кг



Состав: свинина, говядина, шпик, мясо мех.обвалки.

## Сосиски «Молочные ГОСТ»

ГОСТ 23670-2019

	целлофан, МГС
	от 0°C до +6°C
	45 суток в мгс
	вес/шт
	10 кг



Состав: свинина, говядина.

## Сосиски «Молочные традиционные»

ТУ 10.13.14-036-37676459-2016

	целлофан
	от +2°C до +6°C
	45 суток в мгс
	1 кг
	10 кг



Состав: фарш птицы мех.обвалки, фарш цыпленка бройлера, говядина.

## Сосиски «Столичные»

ТУ 10.13.14-036-37676459-2016

	целлофан
	от 0°C до +6°C
	45 суток в мгс
	1 кг
	10 кг



Состав: свинина, говядина.

## Сардельки «Докторские»

ТУ 10.13.14-036-37676459-2016

	н/о
	от 0°C до +6°C
	45 суток в мгс
	1 кг
	10 кг



Состав: свинина, мясо птицы мех. обвалки.

## Сардельки «Телячьи»

ТУ 10.13.14-036-37676459-2016

	н/о
	от 0°C до +6°C
	45 суток в мгс
	1 кг
	10 кг



Состав: свинина, говядина, шпик свиной, фарш куриный.

## Сардельки «Свиные»

ГОСТ 23670-2019

	н/о
	от 0°C до +6°C
	45 суток в мгс
	1 кг
	10 кг



Состав: свинина.

## Шпикачки «По-юрьевски»

ТУ 10.13.14-036-37676459-2016

	н/о
	от 0°C до +6°C
	45 суток в мгс
	1 кг
	10 кг



Состав: фарш куриный, свинина, шпик, шкурка свиная.



## Колбаса варено-копченая «Деликатесная»

ТУ 10.13.14-049-37676459-2016

🐷	фиброцз
🌡️	от 0°С до +6°С
🕒	45 суток
⚖️	0,8 кг
📦	17 кг

Состав: свинина, шпик.



## Сервелат варено-копченый «Гурман»

ТУ 10.13.14-049-37676459-2016

🐷	фиброцз
🌡️	от 0°С до +6°С
🕒	45 суток
⚖️	0,9 кг
📦	17 кг

Состав: свинина, говядина, шпик свиной.



## Колбаса варено-копченая «Московская»

ГОСТ 55455-2013

🐷	натуральная оболочка
🌡️	от 0°С до +6°С
🕒	30 суток
⚖️	17 кг

Состав: говядина, шпик.



## Колбаса полукопченая «Фаворит»

ТУ 10.13.14-049-37676459-2016

🐷	натуральная оболочка
🌡️	от +2°С до +6°С
🕒	45 суток в в/ч
⚖️	0,4-0,6 кг
📦	15 кг

Состав: свинина, филе куриное.



## Колбаса полукопченая «Краковская ГОСТ»

ГОСТ 31785-2012

🐷	н/о
🌡️	от 0°С до +6°С
🕒	30 суток в в/ч
⚖️	0,5 кг
📦	9 кг

Состав: говядина, грудинка свиная.



## Колбаса полукопченая «Домашняя»

ТУ 10.13.14-049-37676459-2016

🐷	н/о
🌡️	от +2°С до +6°С
🕒	45 суток в в/ч
⚖️	0,4 кг
📦	20 шт

Состав: свинина, мясо птицы мех.обвалки, шкурка свиная.



## Колбаса варено-копченая «Праздничная»

ТУ 10.13.14-049-37676459-2016

🐷	фиброцз
🌡️	от 0°С до +6°С
🕒	45 суток
⚖️	0,8 кг
📦	17 кг

Состав: свинина, шпик.



## Сервелат полукопченый «Белорусский»

ТУ 10.13.14-049-37676459-2016

🐷	фиброцз
🌡️	от +2°С до +6°С
🕒	45 суток в в/ч
⚖️	0,9 кг
📦	18 кг

Состав: свинина, шпик, шкурка свиная.



## Колбаса полукопченая «Прима»

ТУ 10.13.14-049-37676459-2016

🐷	фиброцз
🌡️	от 0°С до +6°С
🕒	45 суток в в/ч
⚖️	0,9 кг
📦	17 кг

Состав: свинина, шпик, филе куриное.



## Колбаса полукопченая «Столичная»

ГОСТ 31785-2012

🐷	айцел
🌡️	от 0°С до +6°С
🕒	30 суток
⚖️	17 кг

Состав: свинина, говядина, шпик.



## Колбаса п/к «Охотничьи пикантные»

ТУ 10.13.14-049-37676459-2016

🐷	белковая БСО
🌡️	от 0°С до +6°С
🕒	45 суток в мгс
⚖️	0,4 кг
📦	20 шт

Состав: свинина, шпик, фарш куриный мех.обвалки.





## Грудинка с можжевелевой ягодкой в/к

СТО 06964348-001-2018

	упаковано в в/ч
	от +2°С до +6°С
	45 суток в в/ч
	1 кг
	15 кг



Состав: свинина.

## Свинина «Ароматная»

СТО 06964348-001-2018

	упаковано в в/ч
	от 0°С до +6°С
	45 суток в в/ч
	1 кг
	15 кг



Состав: свинина.

## Буженина в/к «Боярская по-юрьевски»

СТО 06964348-001-2018

	упаковано в в/ч
	от +2° С до +6° С
	45 суток в в/ч
	1,3 КГ
	15 кг



Состав: свинина.

## Руллет «Мозаика»

СТО 06964348-001-2018

	упаковано в в/ч
	от 0°С до +6°С
	45 суток в в/ч
	1 кг
	15 кг



Состав: свинина.

## Консервы мясные «Свинина тушеная»

ГОСТ 32125-2013

	от 0°С до +20°С
	4 года
	0,325 кг
	36 шт



Состав: свинина.

## Свинина варено-копченая «По-домашнему» в/ч

ТУ 10.13.14-113-37676459-2018

	упаковано в в/ч
	от +2°С до +6°С
	30 суток в в/ч
	1,2 КГ
	15 кг



Состав: свинина.

## Свинина варено-копченая «Царская»

СТО 06964348-001-2018

	упаковано в в/ч
	от 0°С до +6°С
	45 суток в в/ч
	0,7 кг
	15 кг



Состав: свинина.

## Грудинка бескостная «Столичная по-юрьевски» к/в

СТО 06964348-001-2018

	упаковано в в/ч /перг.
	от +2° С до +6° С
	45 суток в в/ч / 5 суток перг
	1,3 КГ
	15 кг



Состав: свинина.

## Рулька свиная к/в «По-деревенски»

СТО 06964348-001-2018

	упаковано в в/ч
	от 0°С до +6°С
	45 суток в в/ч
	0,8 кг
	15 кг



Состав: свинина.

## Колбаса сырокопченая «Юбилейная»

ТУ 9213-038-51032326-03

	белковая
	от +2°C до +6°C
	4 месяца
	0,6 кг
	16 кг



Состав: свинина, филе грудки курицы, шпик.

## Прочая продукция

### Колбаса ливерная «Особая»

ГОСТ Р 54646-2011

	полиамид
	от 0°C до +6°C
	30 суток
	0,4 кг
	30 шт



Состав: субпродукты, печень говяжья, грудинка.

### Почастунки по-белорусски шт/вес

СТО 06964348-001-2018

	упаковано в в/ч
	от 0°C до +6°C
	45 суток
	0,1 кг / 0,4 кг
	50 шт / 11 кг



Состав: уши свиные.

### Паштет Деликатесный с чуткой и черносливом

ТУ 10.13.14-171-37676459-2017

	полиамид
	от +2°C до +6°C
	30 суток
	0,4 кг
	30 шт



Состав: субпродукты, филе чutki, чернослив.

### Паштет «Колбаски Печеночные»

ТУ 10.13.14-171-37676459-2017

	полиамид
	от 0°C до +6°C
	30 суток
	0,4 кг
	30 шт



Состав: субпродукты, печень говяжья, грудинка свиная.

### Мясо свиных голов прессованное в дек.обсыпке

СТО 06964348-002-2018

	упаковано в в/ч
	от +2°C до +6°C
	20 суток в в/ч
	0,6 кг
	17 кг



Состав: мясо свиных голов.

### Хлеб мясной «Золушка»

ТУ 10.13.14-034-37676459-2016

	упаковано в в/ч
	от +2°C до +6°C
	30 суток в в/ч
	1,6 кг
	18 кг



Состав: мясо птицы мех. обвалки, шпик, свинина.

### Ребра свиные варено-копченые

СТО 06964348-001-2018

	упаковано в пергамент
	от 0°C до +6°C
	5 суток
	0,5 кг
	8 кг



Состав: ребра свиные.



## Пельмени «Домашние»

ТУ 9214-001-22719172-15

	пакет
	не выше -18°C
	6 месяцев
	0,45 кг
	8 шт



Состав: мясо куриное.

## Пельмени «Ассорти»

ТУ 10.13.14-001-06964348-2019

	пакет
	не выше -18°C
	6 месяцев
	0,45 кг
	10 шт



Состав: филе куриное, свинина.

## Пельмени «Деревенские»

ТУ 10.13.14-001-48783649-2019

	пакет + холщовый мешок
	не выше -18°C
	6 месяцев
	0,9кг
	6 шт



Состав: свинина, говядина, шпик свиной.

## Шашлык свиной «Традиционный»

ТУ 10.13.14-030-37676459-2016

	пластик. ведро
	от +6°C/-10°C/-18°C
	10/90/180 суток
	2 кг
	9 кг



Состав: свинина.

## Шницель натуральный куриный

ТУ 10.13.14-001-06964348-2019

	пакет
	до -10°C
	180 суток
	1 кг
	10 кг



Состав: филе куриное.

## Котлеты «Московские»

ТУ 10.13.14.-030-37676459-2016

	пакет
	до -18°C
	180 суток
	~0,8 кг
	5 кг



Состав: свинина.

## Пельмени «Вкусные»

ТУ 10.13.14-001-06964348-2019

	пакет
	не выше -18°C
	6 месяцев
	0,45 кг
	10 шт



Состав: филе куриное, свинина, фарш куриный.

## Пельмени «Деликатесные премиум»

ТУ 10.13.14-001-48783649-2019

	пакет + холщовый мешок
	не выше -18°C
	6 месяцев
	0,9 кг
	6 шт

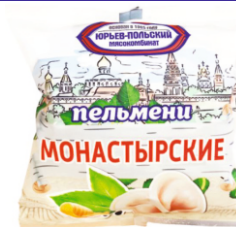


Состав: говядина.

## Пельмени «Монастырские»

ТУ 9214-001-22719172-15

	пакет
	не выше -18°C
	6 месяцев
	0,45 кг
	14 шт



Состав: свинина, говядина, шпик свиной.

## Вареники с картофелем и грибами

СТО 06964348-003-2020

	пакет
	не выше -18°C
	6 месяцев
	0,45 кг
	10 шт



Состав: картофель, лук, ароматизатор грибы.

## Вареники с картофелем и луком

СТО 06964348-003-2020

	пакет
	не выше -18°C
	6 месяцев
	0,9 кг
	6 шт



Состав: картофель, лук.

## Отбивная из свинины

ТУ 10.13.14.-030-37676459-2016

	пакет
	до -18°С
	180 суток
	1 кг
	10 кг



Состав: свинина.

## Котлеты «Домашние»

ТУ 10.13.14.-030-37676459-2016

	пакет
	до -18°С
	180 суток
	0,6 кг
	5 кг



Состав: свинина, говядина.

## Шницель натуральный рубленый

ТУ 10.13.14.-030-37676459-2016

	пакет
	до -18°С
	180 суток
	~1 кг
	5 кг



Состав: свинина, шпик.

## Котлеты с чесноком

ТУ 10.13.14.-030-37676459-2016

	пакет
	до -18°С
	180 суток
	~0,9 кг
	5 кг



Состав: свинина.

# Мясо и субпродукты замороженные

## Окорок свиной

	Гофрокороб
	-18°С
	180 суток
	12 кг



## Язык свиной

	гофрокороб
	-18°С
	180 суток
	12 кг



## Печень свиная

	гофрокороб
	-18°С
	180 суток
	12-15 кг



## Сердце свиное

	гофрокороб
	-18°С
	180 суток
	12 кг



## Ноги свиные

	гофрокороб
	-18°С
	180 суток
	20 кг



## Трахея

	гофрокороб
	-18°С
	180 суток
	12-15 кг



**НАТУРАЛЬНОЕ ЕСТЬ ВКУСНО!**



Адрес производства:  
601800, Владимирская область, г. Юрьев-Польский,  
Производственная улица, 2  
Т.: +7 (49246) 2-27-13

e-mail: info@yurpmk.ru

Контактное лицо .....

Тел. ....