

основан в 1965 году

**ЮРЬЕВ-ПОЛЬСКИЙ**  
мясокомбинат



**НАТУРАЛЬНОЕ ЕСТЬ ВКУСНО!**



## Колбаса вареная «Докторская»

ГОСТ 23670-2019

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

Состав: свинина, говядина.



## Колбаса вареная «Русская»

ГОСТ 23670-2019

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

Состав: свинина, говядина, шпик.



## Колбаса вареная «Любительская»

ГОСТ 23670-2019

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

Состав: свинина, говядина, шпик.



## Колбаса вареная «Докторская»

ГОСТ 23670-2019

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | натуральная оболочка |
|  | от + 2°С до + 6°С    |
|  | 40 суток в в/ч       |
|  | 2 кг                 |
|  | 14 кг                |

Состав: свинина, говядина.



## Колбаса вареная «Телячья»

ГОСТ 23670-2019

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | натуральная оболочка |
|  | от 0°С до +6°С       |
|  | 40 суток в в/ч       |
|  | 1,3-1,5 кг           |
|  | 14 кг                |

Состав: свинина, говядина, шпик, язык свиной.



## Колбаса вареная «Докторская оригинальная»

ТУ 10.13.14-034-37676459-2016

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

Состав: свинина, фарш куринный, говядина.



## Колбаса вареная «Русская оригинальная»

ТУ 10.13.14-034-37676459-2016

|  |                   |
|--|-------------------|
|  | полиамид          |
|  | от + 2°С до + 6°С |
|  | 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°С до +6°С      |
|  | 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°С до +6°С       |
|  | 30 суток в в/ч       |
|  | 1,5-1,8 кг           |
|  | 15 кг                |

Состав: свинина.



## Ветчина вареная «Традиционная»

ТУ 10.13.14-095-37676459-2016

|  |                   |
|--|-------------------|
|  | фиброуз           |
|  | от + 2°С до + 6°С |
|  | 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 мкс |
|  | 1 кг           |
|  | 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 мкс  |
|  | 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 мкс |
|  | 1 кг           |
|  | 10 кг          |



Состав: свинина, говядина.

## Сардельки «Докторские»

ТУ 10.13.14-036-37676459-2016

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | натуральная оболочка |
|  | от 0°C до +6°C       |
|  | 45 суток в мкс       |
|  | 1 кг                 |
|  | 10 кг                |



Состав: свинина, мясо птицы мех. обвалки.

## Сардельки «Телячьи»

ТУ 10.13.14-036-37676459-2016

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | натуральная оболочка |
|  | от 0°C до +6°C       |
|  | 45 суток в мкс       |
|  | 1 кг                 |
|  | 10 кг                |



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

## Сардельки «Свинные»

ГОСТ 23670-2019

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | натуральная оболочка |
|  | от 0°C до +6°C       |
|  | 45 суток в мкс       |
|  | 1 кг                 |
|  | 10 кг                |



Состав: свинина.

## Шпикачки «По-юрьевски»

ТУ 10.13.14-036-37676459-2016

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | натуральная оболочка |
|  | от 0°C до +6°C       |
|  | 45 суток в мкс       |
|  | 1 кг                 |
|  | 10 кг                |



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



## Колбаса варено-копченая «Деликатесная»

ТУ 10.13.14-049-37676459-2016

|  |                |
|--|----------------|
|  | фиброцз        |
|  | от 0°C до +6°C |
|  | 45 суток       |
|  | 0,7 кг         |
|  | 17 кг          |

Состав: свинина, шпик.



## Колбаса варено-копченая «Праздничная»

ТУ 10.13.14-049-37676459-2016

|  |                |
|--|----------------|
|  | фиброцз        |
|  | от 0°C до +6°C |
|  | 45 суток       |
|  | 0,7 кг         |
|  | 17 кг          |

Состав: свинина, шпик.



## Сервелат варено-копченый «Гурман»

ТУ 10.13.14-049-37676459-2016

|  |                |
|--|----------------|
|  | фиброцз        |
|  | от 0°C до +6°C |
|  | 45 суток       |
|  | 0,9 кг         |
|  | 17 кг          |

Состав: свинина, говядина, шпик свиной.



## Сервелат полукопченый «Белорусский»

ТУ 10.13.14-049-37676459-2016

|  |                 |
|--|-----------------|
|  | фиброцз         |
|  | от +2°C до +6°C |
|  | 45 суток в в/ч  |
|  | 0,9 кг          |
|  | 18 кг           |

Состав: свинина, шпик, шкурка свиная.



## Колбаса варено-копченая «Московская»

ГОСТ 55455-2013

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | натуральная оболочка |
|  | от 0°C до +6°C       |
|  | 30 суток             |
|  | 0,7 кг               |
|  | 17 кг                |

Состав: говядина, шпик.



## Колбаса полукопченая «Столичная»

ГОСТ 31785-2012

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | натуральная оболочка |
|  | от 0°C до +6°C       |
|  | 30 суток             |
|  | 0,7 кг               |
|  | 17 кг                |

Состав: свинина, говядина, шпик.



## Колбаса полукопченая «Фаворит»

ТУ 10.13.14-049-37676459-2016

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | натуральная оболочка |
|  | от +2°C до +6°C      |
|  | 45 суток в в/ч       |
|  | 0,4-0,6 кг           |
|  | 15 кг                |

Состав: свинина, филе куриное.



## Колбаса полукопченая «Прима»

ТУ 10.13.14-049-37676459-2016

|  |                |
|--|----------------|
|  | фиброцз        |
|  | от 0°C до +6°C |
|  | 45 суток в в/ч |
|  | 0,9 кг         |
|  | 17 кг          |

Состав: свинина, шпик, филе куриное.



## Колбаса полукопченая «Краковская ГОСТ»

ГОСТ 31785-2012

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | натуральная оболочка |
|  | от 0°C до +6°C       |
|  | 30 суток в в/ч       |
|  | 0,5 кг               |
|  | 9 кг                 |

Состав: говядина, грудинка свиная.

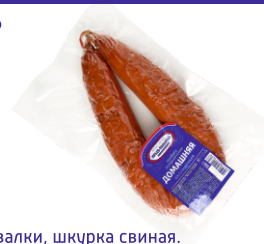


## Колбаса полукопченая «Домашняя»

ТУ 10.13.14-049-37676459-2016

|  |                      |
|--|----------------------|
|  | натуральная оболочка |
|  | от +2°C до +6°C      |
|  | 45 суток в в/ч       |
|  | 0,4 кг               |
|  | 20 шт                |

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



## Колбаса п/к «Охотничьи пикантные»

ТУ 10.13.14-049-37676459-2016

|  |                |
|--|----------------|
|  | белковая       |
|  | от 0°C до +6°C |
|  | 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°C до +6°C |
|  | 45 суток в в/ч  |
|  | 1 кг            |
|  | 15 кг           |

Состав: свинина.



## Буженина в/к «Боярская по-юрьевски» в/ч/перг.

СТО 06964348-001-2018

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

Состав: свинина.



## Свинина «Ароматная»

СТО 06964348-001-2018

|  |                 |
|--|-----------------|
|  | упаковано в в/ч |
|  | от 0°C до +6°C  |
|  | 45 суток в в/ч  |
|  | 1 кг            |
|  | 15 кг           |

Состав: свинина.



## Свинина варено-копченая «Царская»

СТО 06964348-001-2018

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

Состав: свинина.



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

ТУ 10.13.14-113-37676459-2018

|  |                 |
|--|-----------------|
|  | упаковано в в/ч |
|  | от +2°C до +6°C |
|  | 30 суток в в/ч  |
|  | 1,2 кг          |
|  | 15 кг           |

Состав: свинина.



## Рулет «Мозаика»

СТО 06964348-001-2018

|  |                 |
|--|-----------------|
|  | упаковано в в/ч |
|  | от 0°C до +6°C  |
|  | 45 суток в в/ч  |
|  | 1 кг            |
|  | 15 кг           |

Состав: свинина.



## Рулька свиная к/в «По-деревенски»

СТО 06964348-001-2018

|  |                 |
|--|-----------------|
|  | упаковано в в/ч |
|  | от 0°C до +6°C  |
|  | 30 суток в в/ч  |
|  | 0,8 кг          |
|  | 15 кг           |

Состав: свинина.



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

СТО 06964348-001-2018

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

Состав: свинина.



## Консервы мясные «Свинина тушеная»

ГОСТ 32125-2013

|  |                 |
|--|-----------------|
|  | упаковано в в/ч |
|  | от 0°C до +20°C |
|  | 4 года          |
|  | 0,325 кг        |
|  | 36 шт           |

Состав: свинина.





# Сырокопченые колбасы



## 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.

## Колбаса сырокопченая «Сальчичон»

ТУ 10.13.14-005-56628803-2020

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



Состав: свинина.

## 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, грудка.

### 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 свинные.

### Паштет Деликатесный с уткой 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 утки, 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, грудка свинная.

### 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.

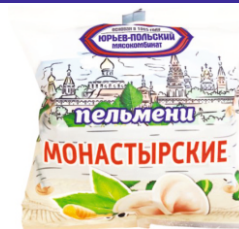


## Пельмени «Монастырские»

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°C  |
|  | 180 суток |
|  | 1 кг      |
|  | 10 кг     |

Состав: свинина.



## Котлеты «Домашние»

ТУ 10.13.14.-030-37676459-2016

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

Состав: свинина, говядина.



## Шницель натуральный рубленный

ТУ 10.13.14.-030-37676459-2016

|  |           |
|--|-----------|
|  | пакет     |
|  | до -18°C  |
|  | 180 суток |
|  | ~1 кг     |
|  | 5 кг      |

Состав: свинина, шпик.



## Котлеты с чесноком

ТУ 10.13.14.-030-37676459-2016

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

Состав: свинина.



# Мясо и субпродукты замороженные

## Окорок свиной

|  |            |
|--|------------|
|  | Гофрокороб |
|  | -18°C      |
|  | 180 суток  |
|  | 12 кг      |



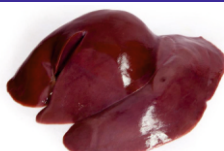
## Язык свиной

|  |            |
|--|------------|
|  | гофрокороб |
|  | -18° С     |
|  | 180 суток  |
|  | 12 кг      |



## Печень свиная

|  |            |
|--|------------|
|  | гофрокороб |
|  | -18°C      |
|  | 180 суток  |
|  | 12-15 кг   |



## Сердце свиное

|  |            |
|--|------------|
|  | гофрокороб |
|  | -18° С     |
|  | 180 суток  |
|  | 12 кг      |



## Ноги свиные

|  |            |
|--|------------|
|  | гофрокороб |
|  | -18°C      |
|  | 180 суток  |
|  | 20 кг      |



## Трахея

|  |            |
|--|------------|
|  | гофрокороб |
|  | -18° С     |
|  | 180 суток  |
|  | 12-15 кг   |



# НАТУРАЛЬНОЕ ЕСТЬ ВКУСНО!

