



**БАРНАУЛЬСКИЙ
МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ
ЗАВОД**

КАТАЛОГ
ПРОДУКЦИИ



Колбасы и мясные деликатесы торговой марки «БМПЗ» появились на рынке в 1998 году. Сегодня торговая марка «БМПЗ» – это традиционные колбасы и деликатесы, это проверенный временем продукт, с богатой историей, в качестве которого не стоит сомневаться.

Колбасы и деликатесы от БМПЗ – это традиционный мясной продукт, технология производства которого проверена временем!



ВЕТЧИНЫ, КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ

Ветчины – это вкусный диетический продукт. В составе, как правило, один или несколько видов мяса, в том числе куриное филе, нежирная свинина, телятина. Ветчина соединяет в себе невысокую калорийность, легкость для усвоения и высокие вкусовые качества.

Вареные колбасы – самый популярный вид колбасных изделий во всем мире. Вареные колбасы марки БМПЗ – это традиционный, знакомый с детства вкус. Попробуйте вареные колбасы от БМПЗ и вы останетесь довольны качеством нашей продукции.



Ветчина Классическая

Мясной продукт

СТО 21422739-002-2013



Классический вкус ветчины,
с тонким ароматом специй.

Состав продукта:

Свинина нежирная, вода питьевая, соль поваренная, крахмал, стабилизатор – Е 450, Е 451, сахар, натуральные специи, экстракты натуральных специй, антиокислитель – аскорбиновая кислота, фиксатор окраски - нитрит натрия.

400 г / шт.
Весовая.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 180 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
18 г	10 г	1 г

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искус.
оболочка

40 сут.

ВЕТЧИНЫ, КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ

Ветчина Рубленая

Мясной продукт

СТО 21422739-002-2013



В состав входит исключительно нежирная свинина и говядина высшего сорта. Продукт имеет нежный мясной вкус, понравится как взрослым, так и детям.

Состав продукта:

Свинина нежирная, вода питьевая, крахмал, соль поваренная, стабилизатор – Е 450, Е 451, сахар, натуральные специи или экстракты натуральных специй, антиокислитель – аскорбиновая кислота, фиксатор окраски - нитрит натрия.

400 г / шт.
Весовая.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 177 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
15 г	13 г	–

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 C°	<75-78%

Искус.
оболочка
40 сут.

Ветчина рубленая (в белкозине)

Мясной продукт

СТО 21422739-002-2013



Благодаря проницаемой оболочке ветчина Рубленая имеет насыщенный подкопченный запах и более выразительный вкус.

Состав продукта:

Свинина нежирная, вода питьевая, крахмал, соль поваренная, стабилизатор – Е 450, Е 451, сахар, натуральные специи или экстракты натуральных специй, антиокислитель – аскорбиновая кислота, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Весовая.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 177 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
15 г	13 г	–

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 C°	<75-78%

Белкозин
оболочка
20 сут.

Докторская

Мясной продукт категории А

ГОСТ Р 52196-2011



Классическая докторская колбаса, была разработана в 1936 г как диабетический продукт. С тех пор является самой популярной вареной колбасой.

Состав продукта:

Свинина, говядина высшего сорта, яйца куриные, молоко сухое цельное, соль поваренная, сахар, орех мускатный или кардамон молотые, фиксатор окраски - нитрит натрия.

400 г / шт.
Весовая.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 252 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11,7 г	22,8 г	0,8 г

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 C°	<75-78%

Искус.
оболочка
40 сут.

Ветчина куриная Царская

СТО 21422739-002-2013



Вкусная куриная ветчина, в состав которой входит куриное филе и натуральные специи. Выбивается в целлофан широкого диаметра. Очень красиво смотрится на срезе.

Состав продукта:

Мясо цыпленка-бройлера, белковый стабилизатор, вода питьевая, соль поваренная, крахмал, сахар, натуральные специи, стабилизаторы (E450, E451), антиокислитель – аскорбиновая кислота, фиксатор окраски – нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 180 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не более
18 г	10 г	1 г

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искус.
оболочка

20 сут.

Весовая.

Ветчина Мраморная

Мясной продукт

СТО 21422739-002-2013



Мясная ветчина, в состав которой входит свинина и натуральные специи. Выбивается в целлофан широкого диаметра. Очень красиво смотрится на срезе.

Состав продукта:

Свинина нежирная, говядина, белковый стабилизатор, вода питьевая, крахмал, соль поваренная, сахар, натуральные специи, стабилизаторы (E450, E451), антиокислитель – аскорбиновая кислота, фиксатор окраски – нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 177 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не более
15 г	13 г	–

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искус.
оболочка

20 сут.

Весовая.

Любительская

Мясной продукт категории Б

ГОСТ Р 52196-2011



Традиционный вкус любительской колбасы знаком каждому с детства, ГОСТовская рецептура остается неизменной уже несколько лет. В составе говядина, свинина и нежирный шпик.

Состав продукта:

Свинина, говядина высшего сорта, шпик, соль поваренная, сахар, чеснок, специи, фиксатор окраски – нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 302 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
12 г	29 г	–

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искус.
оболочка

40 сут.

400 г / шт.

Любительская

Мясной продукт категории Б

ГОСТ Р 52196-2011



Традиционный вкус любительской колбасы знакомый с детства, ГОСТовская рецептура остается неизменной уже несколько лет. В составе говядина, свинина и нежирный шпик. Натуральная оболочка делает ее вкус еще более выразительным.

Состав продукта:

Свинина, говядина высшего сорта, шпик, соль поваренная, сахар, чеснок, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 302 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
19 г	29 г	—

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
-------------------------------	--------------------------------

Натур.
оболочка

5 сут.

Весовая.

Домашняя в синюге

СТО 21422739-002-2013



Колбаса среднего ценового сегмента, нежный фарш, натуральные специи и отличный вкус.

Состав продукта:

Филе цыпленка-бройлера, свинина, мясо цыпленка-бройлера механической обвалки, свинина, шпик, белковый стабилизатор, соевый белок, животный белок, соль поваренная, чеснок, специи, стабилизаторы (Е450, Е451), антиокислитель – аскорбиновая кислота, фиксатор окраски – нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 380 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не более
10 г	40 г	2 г

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
-------------------------------	--------------------------------

Натур.
оболочка

5 сут.

Весовая.

Мичуринская

СТО 21422739-002-2013



Вкусная вареная колбаса с добавлением шпика.

Состав продукта:

Филе птицы, мясо птицы механической обвалки, свинина, шпик, соевый белок, животный белок, стабилизатор Е 450, Е 451, Е 452, соль поваренная, чеснок, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия (Е 250).

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 236 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
12,4 г	19,8 г	—

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
-------------------------------	--------------------------------

Искус.
оболочка

40 сут.

Весовая.

ВЕТЧИНЫ, КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ

Молочная

Мясной продукт категории Б

ГОСТ Р 52196-2011



Нежная молочная колбаса, изготовленная из свинины и говядины, в составе натуральное молоко и душистые пряности.

Состав продукта:

Свинина, говядина, яйца куриные, молоко сухое цельное, соль поваренная, сахар, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 242 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11 г	22 г	–

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искус.
оболочка

40 сут.

400 г / шт.
Весовая.

Молочная с натуральным молоком

ТУ 9213-016-5478900-09



Колбаса имеет нежный вкус за счет добавления в состав натуральных сливок.

Состав продукта:

Филе птицы, свинина, сливки натуральные 10%, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 236 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
12,4 г	19,8 г	–

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искус.
оболочка

40 сут.

400 г / шт.

Московская

Мясной продукт категории Б

ГОСТ Р 52196-2003



Вкусная ГОСТовская колбаса, классическая «Московская» колбаса на три четверти состоит из говядины высшего сорта, остальную ее часть составляет свиное сало (шпик).

Состав продукта:

Говядина, шпик, молоко, соль, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 250 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11,5 г	21,8 г	–

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искус.
оболочка

40 сут.

400 г / шт.
Весовая.

Покровская

СТО 21422739-002-2013



Недорогая вареная колбаса, подойдет как для сытного завтрака, так и для вкусного бутерброда в любое время дня.

Состав продукта:

Филе птицы, мясо птицы механической обвалки, свинина, шпик, соевый белок, животный белок, стабилизатор Е 450, Е 451, Е 452, соль поваренная, чеснок, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия (Е 250).

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 394 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11 г	40 г	4 г

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 С°	<75-78%

Искусс.
оболочка

40 сут.

**400 г / шт.
Весовая.**

Посадская

СТО 21422739-002-2013



Сочная, нежная с ярко выраженным ароматом чеснока и душистого перца, вырабатывается из говядины и свинины. Доступна по цене.

Состав продукта:

Филе птицы, мясо птицы механической обвалки свинина, шпик, соевый белок, животный белок, стабилизатор Е 450, Е 451, Е 452, соль поваренная, чеснок, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 394 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11 г	40 г	6,5 г

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 С°	<75-78%

Искусс.
оболочка

40 сут.

**400 г / шт.
Весовая.**

Русская

Мясной продукт категории Б

ГОСТ Р 52196-2011



Одна из самых вкусных и нежных колбас, отличительная черта этой колбасы – нежный ароматный шпик в составе.

Состав продукта:

Говядина высшего сорта, свинина, шпик, соль поваренная, сахар, чеснок, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 302 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
12 г	29 г	–

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 С°	<75-78%

Искусс.
оболочка

40 сут.

**400 г / шт.
Весовая.**

ВЕТЧИНЫ, КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ

Столовая

Мясной продукт категории Б

ГОСТ Р 52196-2011



Сочная и нежная колбаса без шпика.
Имеет приятный солёный вкус
и аромат пряностей. Классический
ГОСТовский рецепт.

Состав продукта:

Свинина, говядина, мо-
локо сухое цельное, соль
поваренная, сахар, специи,
фиксатор окраски - нитрит
натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 248 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
12 г	22 г	–

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искусс.
оболочка

40 сут.

400 г / шт.
Весовая.

Чайная

Мясной продукт категории Б

ГОСТ Р 52196-2011



Произведена в строгом соответствии
с ГОСТом. Свиной и говяжий фарш
приправлены чесноком, черным
перцем и кориандром.

Состав продукта:

Говядина, свинина, шпик
соль поваренная, сахар,
чеснок, специи, фиксатор
окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 228 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
12 г	20 г	–

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искусс.
оболочка

40 сут.

400 г / шт.
Весовая.



ХОЛОДЦЫ

Холодцы

Вкуснейший прозрачный холодец из свинины, говядины или курицы, с хреном или горчичкой – от такого блюда вряд ли откажутся даже те, кто считает каждую калорию в тарелке.

Наслаждайтесь вкусными холодцами от БМПЗ, не тратя время на их приготовление.



ХОЛОДЦЫ

Холодец на праздник

ТУ 9213-254-01597945-03



Вкусный холодец в удобном небольшом контейнере.

Состав продукта:
Курица, соль, специи.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 161 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
17,3 г	10,2 г	–

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Банка
7 сут.

250 г / шт.
Банка.

Холодец По-домашнему

ТУ 9213-254-01597945-03



Традиционное русское блюдо – говядина и немного ароматного чеснока.

Состав продукта:
Мясо говядины, соль, специи.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 375 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
15 г	35 г	–

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

В вакууме
15 сут.

Весовой,
вакуум.

Холодец по-деревенски

ТУ 9213-254-01597945-03



Вкусный свиной холодец с ароматным букетом специй.

Состав продукта:
Свинина, соль, специи.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 375 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
15 г	35 г	–

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Банка
7 сут.

500 г / шт.
Банка.



БАРНАУЛЬСКИЙ
МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ
ЗАВОД

ХОЛОДЦЫ

Слойка куриная

Изделие мясное в желе

СТО 21422739-002-2013



Вкусная закуска – куриное мясо в желе.
Для любителей холодцов и зельцев.

Состав продукта:

Кожа куриная, мясо цыпленка-бройлера, бульон, желирующий агент, специи, соль.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 161 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не более
17,3 г	10,2 г	-

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искус.
оболочка

40 сут.

400 г / шт.



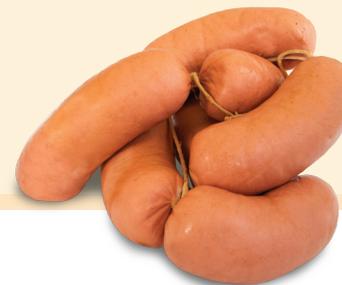
СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ

Сосиски и сардельки являются разновидностью вареный колбас. Они давно стали незаменимым блюдом на нашем столе. Их так легко готовить: стоит только бросить на пару минут в кипящую воду, и можно подавать на стол – с любым гарниром. Попробуйте и оцените вкус и качество продукции от БМПЗ.



Сардельки Докторские от БМПЗ

ТУ-9213-031-54780900-2011



Сардельки «Докторские» изготавливаются из свинины и мяса птицы. Их насыщенный мясной вкус с молочно-сливочным оттенком органично дополняется пряностями.

Состав продукта:

Филе птицы, свинина, мясо птицы, сливки питьевые, белок растительного происхождения стабилизатор Е 450, Е 451, Е 452, специи, антиокислитель аскорбиновая кислота, фиксатор окраски нитрит натрия (Е 250).

Весовые,
в среде защитной
атмосферы.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 296 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
8 г	15 г	3 г

Условия хранения:

температура
0/+6 °С влажность
<75-78%

Натур.
оболочка В вакууме
и или СА
5 сут. **20 сут.**

Сардельки Свинные

Мясной продукт категории Б

ГОСТ Р 52196-2011



Сардельки «Свинные» изготавливаются из нежной свинины, дополненной тонким ароматом натуральных специй. Строго по ГОСТу.

Состав продукта:

Свинина, шпик, вода, соль поваренная, сахар, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 310 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
10 г	30 г	—

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 °С	<75-78%

Натур. оболочка

5 сут. В вакууме или СГА

Весовые, в среде защитной атмосферы.

Сосиски Кроха

ТУ-9213-031-54780900-2011



Сосиски «Кроха» – миниатюрные сосиски изготовлены из нежирной свинины и говядины с добавлением молочных продуктов и оригинальной смеси специй. Имеют мягкий «молочный» вкус.

Состав продукта:

Филе птицы, говядина, свинина, белок растительного происхождения стабилизатор Е450, Е 451, Е452, специи, антиокислитель аскорбиновая кислота, фиксатор окраски нитрит натрия (Е 250).

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 296 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
10 г	20 г	2 г

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 °С	<75-78%

Искус. оболочка

15 сут. В вакууме или СГА

450 г / шт. в среде заш. атм.

Сосиски Молочные

Мясной продукт категории Б

ГОСТ Р 52196-2011



Сосиски «Молочные» – это высококачественная говядина, свинина, молоко и куриные яйца, а также душистый и черный перец. Классический ГОСТовский рецепт – очень вкусные и нежные.

Состав продукта:

Свинина, говядина, вода, яйца куриные, молоко сухое цельное, соль поваренная, сахар, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 254 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
10 г	30 г	—

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 °С	<75-78%

Натур. оболочка

5 сут. В вакууме или СГА

Весовые, в СГА. 450 г/шт в СГА.

СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ

Сосиски Молочные особые

СТО 21422739-002-2013



Сосиски «Молочные особые» – вкусные ароматные сосиски по приемлемой цене.

Состав продукта:

Свинина, говядина, мясо птицы, шпик, яйца куриные, молоко сухое цельное, соль, растительный белок, стабилизатор – Е 450, Е 451, Е 452, специи, усилитель вкуса и аромата – Е 621, антиокислитель – аскорбиновая кислота, фиксатор окраски – нитрит натрия (Е 250).

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 273 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11 г	20 г	–

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 С°	<75-78%

Искусс. оболочка
15 сут.

В вакууме или СА
20 сут.

450 г / шт.
в среде заш. атм.

Сосиски Молочные

Мясной продукт категории Б

ГОСТ Р52196-2011



Сосиски «Молочные» – это высококачественная говядина, свинина, молоко и куриные яйца, а также душистый и черный перец. Классический ГОСТовский рецепт – очень вкусные и нежные.

Состав продукта:

Свинина, говядина, вода, яйца куриные, молоко сухое цельное, соль поваренная, сахар, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 254 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
10 г	30 г	–

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 С°	<75-78%

Искусс. оболочка
15 сут.

Весовые.

Сосиски Альпийские с сыром

СТО 21422739-002-2013



Сосиски Альпийские с сыром – сочные мясные сосиски со швейцарским сыром и натуральным копчением.

Состав продукта:

Филе птицы, свинина, говядина, белковый стабилизатор, вода, сыр, молоко сухое цельное, соль поваренная, специи, стабилизаторы (Е450, Е451), антиокислитель – аскорбиновая кислота, фиксатор окраски – нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 254 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
10 г	30 г	–

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 С°	<75-78%

Полумиад. оболочка
15 сут.

В вакууме или СА
20 сут.

450 г / шт.

Сосиски «Сочные от БМПЗ»

ТУ - 9213-031-54780900-2011



Сосиски «Сочные от БМПЗ» – понравятся как взрослым, так и детям. Отличаются нежным сливочным вкусом. Выпускается в натуральной оболочке (черева).

Состав продукта:

Филе птицы, свинина, мясо птицы, сливки питьевые, белок растительного происхождения стабилизатор Е 450, Е 451, Е 452, специи, антиокислитель аскорбиновая кислота, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 296 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
10 г	13 г	2 г

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75%
-------------------------------	-----------------------------

Натур. оболочка	В вакууме или СГА
5 сут.	20 сут.

**Весовые, в СГА.
450 г/шт в СГА.**

Шпикачки Москворецкие

Мясной продукт категории Б

ГОСТ Р 52196-2011



Классический ГОСТовский рецепт, мелкие кусочки шпика придают особую сочность горячим шпикачкам, натуральная оболочка слегка подкапчивается!

Состав продукта:

Свинина, говядина, шпик, вода, соль поваренная, сахар, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 337 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
10 г	33 г	–

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
-------------------------------	--------------------------------

Натур. оболочка	В вакууме или СГА
5 сут.	20 сут.

**Весовые, в среде
защитной
атмосферы.**



КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ

Всегда свежие, копченые и такие аппетитные – полукопченые колбасы подходят для завтрака, обеда, ужина, перекуса, пикника, приготовления салатов и других блюд. Вы можете быть уверены, что копченые колбасы, как и все остальные продукты нашего производства – всегда свежие вкусные.



Балыковая полукопченая

Мясной продукт

СТО 21422739-001-2013



Вкусная мясная колбаса, с интересным букетом специй. Понравится всем ценителям колбасных изделий.

Состав продукта:

Свинина, говядина, шпик, соль поваренная, специи, стабилизаторы (E451, E452), фиксатор окраски - нитрит натрия (E 250).

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 423 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не более
18 г	25 г	–

Условия хранения:

температура
0/+6 С°

влажность
<75-78%

Весовая.
В среде защитной
атмосферы

Натур.
оболочка
20 сут.

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ

Армавирская

Мясной продукт категории Б

ГОСТ №31785-2012



Вкуснейшая полукопченая колбаса с ярким ароматом копчения, выделяется нестандартной формой, удобной для бутербродов.

Состав продукта:

Говядина, свинина, шпик, соль поваренная, сахар, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 423 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
15,2 г	40,2 г	—

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 °С	<75-78%

Искусс.
оболочка

15 сут. 20 сут.

В вакууме
или СГА

20 сут.

Весовая.

Армавирская

Мясной продукт категории Б

ГОСТ №31785-2012



Вкуснейшая полукопченая колбаса с ярким ароматом копчения, в составе два вида мяса, пряности и чеснок.

Состав продукта:

Говядина, свинина, шпик, соль поваренная, сахар, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 423 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
15,2 г	40,2 г	—

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 °С	<75-78%

Искусс.
оболочка

15 сут. 20 сут.

В вакууме
или СГА

20 сут.

350 г / шт.
вакуум.

Зернистая

СТО 21422739-001-2013



Вкусная полукопченая колбаса, имеет красивый мелкозернистый срез.

Состав продукта:

Говядина, свинина, шпик, белок растительного происхождения, крахмал, соль поваренная, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 330 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11 г	34 г	4 г

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 °С	<75-78%

Искусс.
оболочка

15 сут. 20 сут.

В вакууме
или СГА

20 сут.

Весовая.

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ

Сервелат Любительский

ТУ 9213-005-49736787-05



Полукопченая колбаса с выраженной мясной структурой. Нежная свинина и говядина крупного помола дополнены букетом натуральных специй.

Состав продукта:

Говядина, свинина, шпик, соль поваренная, сахар, специи фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 502 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
10г	50г	-

Условия хранения:

температура **0/+6 C°** влажность **<75-78%**

Искусс.
оболочка

15 сут. В вакууме
или СГА 20 сут.

Весовая.

Купеческая

СТО 21422739-001-2013



Вкусная и недорогая полукопченая колбаса.

Состав продукта:

Мясо птицы, говядина, свинина, шпик, белок растительного происхождения, крахмал, соль поваренная, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 359 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11г	40г	6,5г

Условия хранения:

температура **0/+6 C°** влажность **<75-78%**

Искусс.
оболочка

15 сут. В вакууме
или СГА 20 сут.

Весовая.

Чесночная полукопченая

Мясной продукт

СТО 21422739-001-2013



Вкусная копченая колбаса, с ярким ароматом чесночка и специй.

Состав продукта:

Свинина, мясо птицы механической обвалки, белковый стабилизатор, шпик, белок растительного происхождения, крахмал, соль поваренная, специи, стабилизаторы (Е450, Е451), антиокислитель – аскорбиновая кислота, фиксатор окраски – нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 365 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не более
11г	33г	4г

Условия хранения:

температура **0/+6 C°** влажность **<75-78%**

Натур.
оболочка

15 сут. В вакууме
или СГА 20 сут.

Весовая.
В среде защитной
атмосферы

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ

Весенняя полукопченая

Не содержит ГМИ

СТО 21422739-001-2013



Колбаса полукопченая «Весенняя» изготавливается по традиционной технологии из высокосортного сырья: мяса птицы и свиного шпика.

Состав продукта:

Филе птицы, свинина, шпик, вода, крахмал, соль поваренная, специи, фиксатор окраски – нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 394 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11 г	40 г	6,5 г

Условия хранения:

температура
0/+6 С°

влажность
<75-78%

Натур.
оболочка

В вакууме
или СА

15 сут.

20 сут.

Весовая.

Краковская ГОСТ

Мясной продукт категории Б

ГОСТ №31785-2012



Классический вкус настоящей краковской колбасы знаком каждому с детства. Аппетитная мясная полукопченая колбаса с ярким рисунком среза.

Состав продукта:

Свинина, говядина высшего сорта, шпик, соль поваренная, сахар, чеснок, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 461 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
14 г	45 г	–

Условия хранения:

температура
0/+6 С°

влажность
<75-78%

Натур.
оболочка

В вакууме
или СА

15 сут.

20 сут.

Весовая.
В среде защитной
атмосферы

Одесская

Мясной продукт категории Б

ГОСТ №31785-2012



Традиционная полукопченая колбаса произведена из выдержанных в посоле говядины и свинины с добавлением крошеного ароматного шпика, а также смеси натуральных пряностей.

Состав продукта:

Говядина, Свинина, шпик, соль поваренная, сахар, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 416 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
14 г	40 г	–

Условия хранения:

температура
0/+6 С°

влажность
<75-78%

Натур.
оболочка

В вакууме
или СА

15 сут.

20 сут.

Весовая.
В среде защитной
атмосферы.

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ

Одесская

Мясной продукт категории Б

ГОСТ №31785-2012



Традиционный вкус одесской колбасы в форме батона.

Состав продукта:

Говядина, Свинина, шпик, соль поваренная, сахар, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 416 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
14г	40г	—

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 С°	<75-78%

Искусс.
оболочка

15 сут.

В вакууме
и или СГА

20 сут.

350 г / шт.,
фиброуз. Вакуум.

Колбаски для жарки Шашлычные

Не содержит ГМИ

ТУ 9213-267-01597945-03



Настоящая находка для любого пикника. Полукопченые колбаски при обжаривании на углях приобретают свой неповторимый вкус. Сочные, ароматные, пикантно-острые «шашлычки» с лёгкостью завоёвывают сердца потребителей.

Состав продукта:

Филе курицы, свинина, вода, соль, специи, нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 264 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
14г	33г	—

Условия хранения:

температура	влажность
В вакууме	<75-78%

температура
0/+6 С°

20 сут.

температура
<-18 С°

90 сут.

Весовая.

СТО 21422739-001-2013



Недорогая полукопченая колбаса, прекрасно подойдет для завтрака или легкого перекуса.

Состав продукта:

Мясо птицы, свинина, шпик, белок растительного происхождения, крахмал, соль поваренная, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 394 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11г	40г	4г

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 С°	<75-78%

Натур.
оболочка

15 сут.

В вакууме
и или СГА

20 сут.

Весовая.
В среде защитной
атмосферы

Таллинская

Мясной продукт категории Б

ГОСТ №31785-2012



Классический ГОСТовский рецепт, эта колбаса обладает ярким вкусом и ароматом.

Состав продукта:

Свинина, говядина высшего сорта, шпик, соль поваренная, сахар, чеснок фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность — 415 ККАЛ в 100 г продукта		
Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
14г	43г	—

Условия хранения:

температура 0/+6 C°	влажность <75-78%
-------------------------------	--------------------------------

Искус.
оболочка

15 сут. **20 сут.**

В вакууме
или СГА

350 г / шт. вакуум.

Летняя

СТО 21422739-001-2013



Вкусная полукопченая колбаса, в составе нежное куриное филе и ароматные специи.

Состав продукта:

Филе птицы, свинина, шпик, вода, крахмал, соль поваренная, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность — 394 ККАЛ в 100 г продукта		
Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11г	40г	6,5г

Условия хранения:

температура 0/+6 C°	влажность <75-78%
-------------------------------	--------------------------------

Натур.
оболочка

15 сут. **20 сут.**

В вакууме
или СГА

Весовая.

Колбаски Охотничьи

Мясной продукт категории Б

ГОСТ №31785-2012



Деликатесные мясные изделия, являются отличной закуской, которой обрадуются за любым столом.

Состав продукта:

Говядина, свинина, шпик, специи, соль поваренная, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность — 375 ККАЛ в 100 г продукта		
Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
12г	4г	—

Условия хранения:

температура 0/+6 C°	влажность <75-78%
-------------------------------	--------------------------------

Натур.
оболочка

10 сут. **20 сут.**

В вакууме
или СГА

**Лоток СЗА весовой.
Вакуум/ вес.**

КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

Приготовлены по классическим рецептам, из мяса говядины и свинины с добавлением шпика, специй и пряностей. Для копчения применяются дубовые или буковые опилки, которые дают продукту неповторимый аромат и пикантный вкус.



Колбаски Дачные

ГОСТ №31785-2012



Вкусные мясные колбаски понравятся как взрослым так и детям.

Состав продукта:

Говядина, свинина, шпик, соль поваренная, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 327 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
8 г	25 г	—

Условия хранения:

температура
0/+6 C° влажность
<75-78%

Весовая.
Вакуум.

Искус.
оболочка
15 сут. В вакууме
и или СГА
20 сут.

Сервелат

Высший сорт

ГОСТ 16290-86



Деликатесный сорт колбасы, сочный и нежный с приятным ароматом копчения и пряностей (его придадут душистый перец и мускатный орех), а также слегка острым, в меру солёным вкусом.

Состав продукта:

Говядина, свинина, шпик, соль поваренная, сахар, специи фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 425 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
16,1 г	40 г	—

Условия хранения:

температура **0/+6 °С** влажность **<75-78%**

Искусс. оболочка В вакууме или СГА

15 сут. **20 сут.**

350 г / шт.
Вакуум.

Сервелат Европейский

ТУ 9213-005-49736787-05



Классический сервелат с добавлением душистого перца.

Состав продукта:

Говядина, свинина, шпик, соль поваренная, сахар, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 462 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
12 г	45 г	—

Условия хранения:

температура **0/+6 °С** влажность **<75-78%**

Искусс. оболочка В вакууме или СГА

15 сут. **20 сут.**

350 г / шт.
Вакуум.

Сервелат Мускатный

ТУ 9213-004-54780900-06



Изготавливается из говядины, имеет плотную консистенцию и красивый сервелатный рисунок.

Состав продукта:

Говядина, шпик, белок растительного происхождения, молоко, соль поваренная, специи, пищевые добавки: фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 359 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11,5 г	33 г	—

Условия хранения:

температура **0/+6 °С** влажность **<75-78%**

Искусс. оболочка В вакууме или СГА

15 сут. **20 сут.**

350 г / шт.
Вакуум.

КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

Сервелат Праздничный

Ту 9213-005-49736787-05



Вкусный сервелат, прекрасно подойдет для украшения праздничного стола.

Состав продукта:

Говядина, шпик, белок растительного происхождения, соль поваренная, специи, пищевые добавки: фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 502 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
10 г	50 г	—

Условия хранения:

температура
0/+6 С° влажность
<75-78%

Искусс.
оболочка В вакууме
и или СГА

15 сут. **20 сут.**

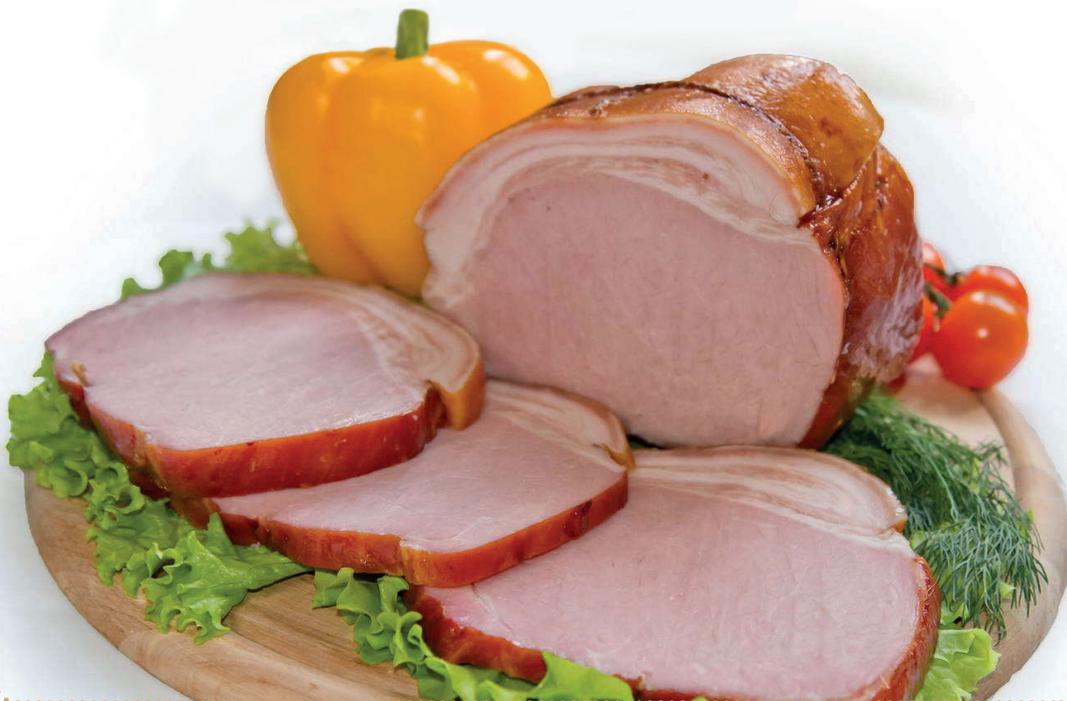
350 г / шт.
Вакуум.



ДЕЛИКАТЕСЫ СВИНЫЕ

Мясные деликатесы занимают особое место в рационе российских потребителей. К классическим мясным деликатесам относятся копчености из свинины – карбонад, ветчина, шейка, шинка, корейка, грудинка, а также копченая и вяленая говядина в желе.

Мясные деликатесы служат традиционным украшением праздничного стола. Мясные деликатесы от БМПЗ изготавливаются из натурального охлажденного мяса по оригинальным рецептурам.



Буженина Домашняя

TV 9213-041-52115729-2012



Для истинных гурманов, изготавливается из отборной свинины высшего сорта.

Состав продукта:

Свинина, соль, специи -
нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 244 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
12 г	21,8 г	–

Условия хранения:

температура
0/+6 C°

влажность
<75-78%

В вакууме
и или СА

20 сут.

**Весовая.
Вакуум.**

ДЕЛИКАТЕСЫ СВИНЫЕ

Свинина Праздничная

СТО 21422739-002-2013



Нежный деликатес из свинины и филе курицы. Вкусная закуска для праздничного ужина и для утреннего завтрака.

Состав продукта:

Мясо птицы, свинина, вода, соль, молочный белок, животный белок, ароматизаторы, экстракты пряностей (лук, черный перец), сахар, стабилизаторы (E450, E452), антиокислитель – аскорбиновая кислота, фиксатор окраски – нитрит натрия.

Весовая
Вакуум.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 350 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
13 г	33 г	–

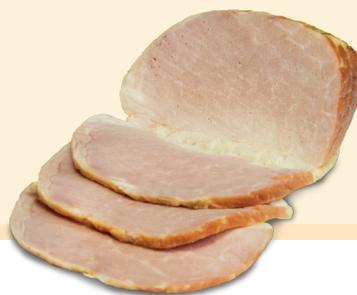
Условия хранения:

температура
0/+6 С° влажность
<75-78%

В вакууме
и или СА
20 сут.

Свинина Мясной орешек

ТУ 9213-041-52115729-2012



Тонкий аромат копчения, натуральные специи и нежный вкус характеризуют этот деликатес.

Состав продукта:

Свинина, соль, специи - нитрит натрия.

Вакуум.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 244 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
12 г	21,8 г	–

Условия хранения:

температура
0/+6 С° влажность
<75-78%

Натур.
вес
7 сут. В вакууме
и или СА
20 сут.

Окорок Русский

ТУ 9213-041-52115729-2012



Нежный вкус свиного окорока дополнен букетом ароматных специй.

Состав продукта:

Свинина, соль, специи - нитрит натрия.

Весовая.
Вакуум.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 394 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
14 г	20 г	–

Условия хранения:

температура
0/+6 С° влажность
<75-78%

В вакууме
20 сут.

ДЕЛИКАТЕСЫ СВИНЫЕ

Грудинка Премиум

ТУ 9213-041-52115729-2012



Нежное мясо с прослойками шпика делает этот продукт не только вкусным, но и красивым украшением праздничного стола.

Состав продукта:

Свинина, соль, специи - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 244 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
12 г	21,8 г	–

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Натур. вес В вакууме
и или СГА

7 сут. 20 сут.

Весовая
Без упаковки/вакуум.

Ребрышки к пиву свиные

ТУ 9213-041-52115729-2012



Одна из традиционных закусок к пиву – вкусные копченые ребрышки.

Состав продукта:

Грудо-реберная часть свинины с ребрами, соль, специи.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 660 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
8 г	70 г	–

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Натур. вес

7 сут.

Весовая
Без упаковки

Чипсы мясные из говядины

ТУ 9213-263-01597945-03



Сделаны из нежной натуральной говядины, полностью натуральный продукт.

Состав продукта:

Говядина высшего сорта, соль, сахар, пряности, нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 87 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
10 г	5,2 г	–

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

В вакууме
и или СГА

90 сут.

50 г
Весовая. Вакуум.

Шпик

Сало – одно из самых популярных блюд. Редко можно встретить человека, который не любил бы сало. Вареное, запеченное, копченое, соленое...

Отличным дополнением к салу является черный хлеб и зелёный лук. Специально для всех любителей этого блюда, БМПЗ предлагает вкусное соленое и отличное копченое сало!



Шпик соленый Украинский

ТУ 9210-356-01537545-07



Вкусный соленый шпик.

Состав продукта:

Шпик свиной, соль.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 375 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
15 г	35 г	–

Условия хранения:

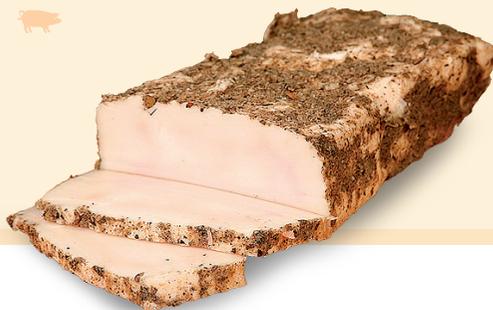
температура	влажность
0/-8 С°	<75-78%

Весовая.
Вакуум.

0/-8 С° температура	<-10 С° температура	В вакууме
30 сут.	90 сут.	80 сут.

Шпик соленый в специях

ТУ 9210-356-01537545-07



Соленый шпик с добавлением натуральных специй имеет яркий и насыщенный вкус

Состав продукта:

Шпик свиной, соль.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 375 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
15 г	35 г	–

Условия хранения:

температура	влажность
0/-8 С°	<75-78%

температура	температура	В вакууме
0/-8 С°	<-10 С°	
30 сут.	90 сут.	80 сут.

**Весовая.
Вакуум.**

Щековина Деревенская

Мясной продукт

СТО 21422739-001-2013



Щековина свиная копчено-вареная.

Состав продукта:

свинина, соль, специи, нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 244 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не более
12 г	21,8 г	–

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 С°	<75-78%

**В вакууме
20 сут.**

**Весовая.
Вакуум.**



ДЕЛИКАТЕСЫ КУРИНЫЕ

Мясо птицы – важная составляющая в питании человека.
В нем много ценных белков, витаминов, минералов и аминокислот.
Нежное филе, сочные крылышки и окорочка – попробуйте
куриные деликатесы от БМПЗ и вы останетесь довольны!



Крылья куриные

ТУ 9213-002-51361389-2000



Аппетитные куриные крылышки прекрасно подойдут для легкого перекуса, и будут хороши в качестве основного блюда на вашем столе.

Состав продукта:

Мясо птицы, соль, специи,
нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 180 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
23 г	7 г	–

Условия хранения:

температура
0/+6 С° влажность
<75-78%

Весовая.
Среда защитной
атмосферы.

Натур.
вес В вакууме
и или СГА
7 сут. **20 сут.**

ДЕЛИКАТЕСЫ КУРИНЫЕ

Окорочок куриный

ТУ 9213-002-51361389-2000



Сытный и вкусный окорочок,
легкий гарнир и вся семья
будет довольна.

Состав продукта:

Мясо птицы, соль, специи,
нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 185 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
21,3 г	11,6 г	–

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 C°	<75-78%

Натур. вес	В вакууме и или СГА
7 сут.	20 сут.

Весовая.
Без упаковки/Вакуум.

Кура копченая (тушка/полутушка)

ТУ 9213-002-51361389-2000



Вкусной копченой курицы
будет достаточно, чтобы
накормит всю семью!

Состав продукта:

Мясо птицы, соль, специи,
нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 241 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
18,2 г	18,44 г	0,7 г

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 C°	<75-78%

Натур. вес	В вакууме и или СГА
7 сут.	20 сут.

Весовая.
Без упаковки/Вакуум.

Рулет из курицы

СТО 21422739-005-2013



Блюдо из запеченного нежного куриного
мяса, с идеально подобранным букетом
специй.

Состав продукта:

Грудинка куриная, соль,
специи – нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 301 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
35 г	25 г	–

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 C°	<75-78%

Натур. вес	В вакууме и или СГА
5 сут.	15 сут.

Весовая.
Без упаковки/Вакуум.

ПОЛУФАБРИКАТЫ

Ароматный сочный мягкий шашлык от БМПЗ
изготовлен из свежего мяса с добавлением натуральных специй.
Выберите и попробуйте вкусный шашлык от БМПЗ,
и ваш отдых станет незабываемым.



Биточки Добрые

ТУ 9214-033-52115729-2014



Сочные и нежные биточки
на вкусный обед и сытный ужин.

Состав продукта:

Говядина, свинина, соевый
белок, сухари, лук свежий,
соль, специи.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 284 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
10 г	14 г	–

Условия хранения:

температура
0/-10 С°

влажность
<75-78%

0/-10 С° температура	-10/-18 С° температура	<-18 С° температура
30 сут.	90 сут.	180 сут.

5000 г / шт.

Фарш Куриный

ТУ 9214-033-52115729-2014



Натуральный куриный фарш.

Состав продукта:

Мясо цыпленка-бройлера,
лук, соль.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 143 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не более
17,4 г	8,1 г	-

Условия хранения:

температура **0/-10 С°** влажность **<75-78%**

0/-10 С° температура -10/-18 С° температура <-18 С° температура

30 сут. **90 сут.** **180 сут.**

500 г /шт.
Искусств. обол.

Шашлык из свинины Традиционный

ТУ 9214-010-18903582-09



*Традиционный вариант и проверенно
вкусный. Шашлык из свинины от БМПЗ
– это правильно выбранное мясо и
грамотно приготовленный маринад.*

Состав продукта:

Свинина, лук, маринад.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 390 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
10 г	20 г	-

Условия хранения:

температура **0/-10 С°** влажность **<75-78%**

0/-10 С° температура -10/-18 С° температура <-18 С° температура

30 сут. **90 сут.** **180 сут.**

1800 г / ведро

Крыло куриное маринованное

СТО 21422739-007-2014



*Крыло - самая вкусная часть курицы,
особенно на гриле и, особенно – с чудесным
маринадом.*

Состав продукта:

Крыло цыпленка-бройлера,
маринад.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 180 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
17,5 г	8 г	-

Условия хранения:

температура **0/-10 С°** влажность **<75-78%**

0/-10 С° температура -10/-18 С° температура <-18 С° температура

30 сут. **90 сут.** **180 сут.**

900 г / 2000г / ведро

ПОЛУФАБРИКАТЫ

Купаты Пикник

ТУ 9214-010-18903582-09



Недорогие, но вкусные купаты отлично подходят для приготовления на гриле. Проведите время с семьей или друзьями на природе - без лишних хлопот!

Состав продукта:

Мясо птицы, свинина, пищевые волокна, шрот соевого белка, соль, специи.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 164 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
14 г	33 г	–

Условия хранения:

температура **0/-10 С°** влажность **<75-78%**

0/-10 С° температура
-10/-18 С° температура
<-18 С° температура

30 сут. 90 сут. 180 сут.

2000 г /ведро
4000 г / кораб

Колбаски «Гриль»

Полуфабрикат мясной рубленый замороженный категории Б красном и белом маринаде

ТУ 9214-010-18903582-09



Вкусные мясные колбаски прекрасно подходят для жарки на гриле.

Состав продукта:

Свинина, филе курицы, вода, соль, специи, нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 264 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не более
14 г	33 г	–

Условия хранения:

температура **0/-10 С°** влажность **<75-78%**

-10/-18 С° температура

90 сут.

2000 г /ведро





«Авоська» - демократичная марка колбас.

Основу продуктовой линейки «Авоська» составляют популярные вареные и полукопченые колбасы, традиционные сосиски, ветчины.

Сравнительно низкие цены на линейку продуктов «Авоська» обеспечены за счет использования в производстве мяса птицы.

Авоська - сэкономит бюджет!



авоська

КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ



Ветчина к завтраку

СТО 21422739-002-2013



Состав продукта:

Свинина нежирная, мясо птицы, вода питьевая, соль поваренная, крахмал, стабилизатор – Е 450, Е 451, сахар, натуральные специи, экстракты натуральных специй, антиокислитель – аскорбиновая кислота, фиксатор окраски - нитрит натрия.

400 г / шт.
Весовая.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 170 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
15 г	10 г	2 г

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искус.
оболочка
40 сут.

Аппетитная

СТО 21422739-002-2013



Состав продукта:

Филе птицы, мясо птицы механической обвалки свинина, шпик, соевый белок, животный белок, стабилизатор Е 450, Е 451, Е 452, соль поваренная, чеснок, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия (Е 250).

400 г / шт.
Весовая.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 319 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
14 г	29 г	2 г

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искус.
оболочка
40 сут.

Бутербродная

СТО 21422739-002-2013



Состав продукта:

Филе птицы, мясо птицы механической обвалки свинина, шпик, соевый белок, животный белок, стабилизатор Е 450, Е 451, Е 452, соль поваренная, чеснок, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия (Е 250).

400 г / шт.
Весовая.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 363 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
14 г	30 г	4 г

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искус.
оболочка
40 сут.

авоська

КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ

Докторская оригинальная

СТО 21422739-002-2013



Состав продукта:

Филе птицы, мясо птицы механической обвалки, свинина, шпик, соевый белок, животный белок, стабилизатор Е 450, Е 451, Е 452, соль поваренная, чеснок, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия (Е 250).

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 330 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11 г	34 г	4 г

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искусс.
оболочка

40 сут.

400 г / шт.
Весовая.

Крестьянская

СТО 21422739-002-2013



Состав продукта:

Филе птицы, мясо птицы механической обвалки свинина, шпик, соевый белок, животный белок, стабилизатор Е 450, Е 451, Е 452, соль поваренная, чеснок, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия (Е 250).

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 298 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
8 г	33 г	4 г

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искусс.
оболочка

40 сут.

400 г / шт.
Весовая.

Нежная

СТО 21422739-002-2013



Состав продукта:

Мясо птицы механической обвалки, свинина жирная, белковый стабилизатор, соевый белок, крупа манная, стабилизатор Е 450, Е451, Е452, соль поваренная, специи, фиксатор окраски – нитрит натрия (Е 250).

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 363 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
14 г	30 г	4 г

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искусс.
оболочка

40 сут.

Весовая.

Ливерная

ТУ 9213-355-01597945-04



Состав продукта:

Мясо голов, субпродукты II категории, печень говяжья, лук, мука, соль, специи.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 407 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
8 г	39 г	—

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искус.
оболочка

15 сут.

Весовая.

Хлеб мясной Отдельный

СТО 21422739-002-2013



Состав продукта:

Филе птицы, мясо свинина, шпик, соевый белок, стабилизатор Е 450, Е 451, Е 452, соль поваренная, чеснок, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия (Е 250).

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 330 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11 г	33 г	6,4 г

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

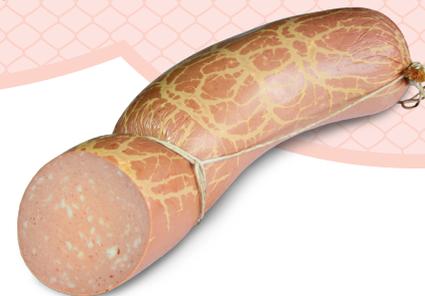
Вакуум.
или СА

15 сут.

Весовая.
Вакуум.

Новая

СТО 21422739-002-2013



Состав продукта:

Филе птицы, мясо птицы механической обвалки свинина, шпик, соевый белок, животный белок, стабилизатор Е 450, Е 451, Е 452, соль поваренная, чеснок, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия (Е 250).

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 394 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11 г	40 г	6,5 г

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искус.
оболочка

40 сут.

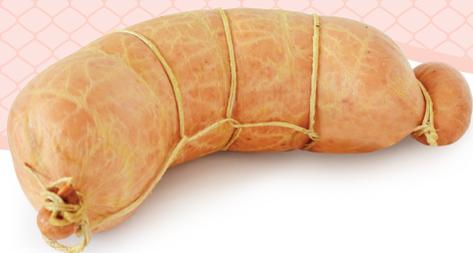
Весовая.

авоська

КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ

К чаю

СТО 21422739-002-2013



Состав продукта:

Филе птицы, мясо птицы механической обвалки, свинина, соевый белок, животный белок, стабилизатор Е 450, Е451, Е452, соль поваренная, чеснок, специи, фиксатор окраски – нитрит натрия (Е 250).

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 394 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11 г	40 г	4 г

Условия хранения:

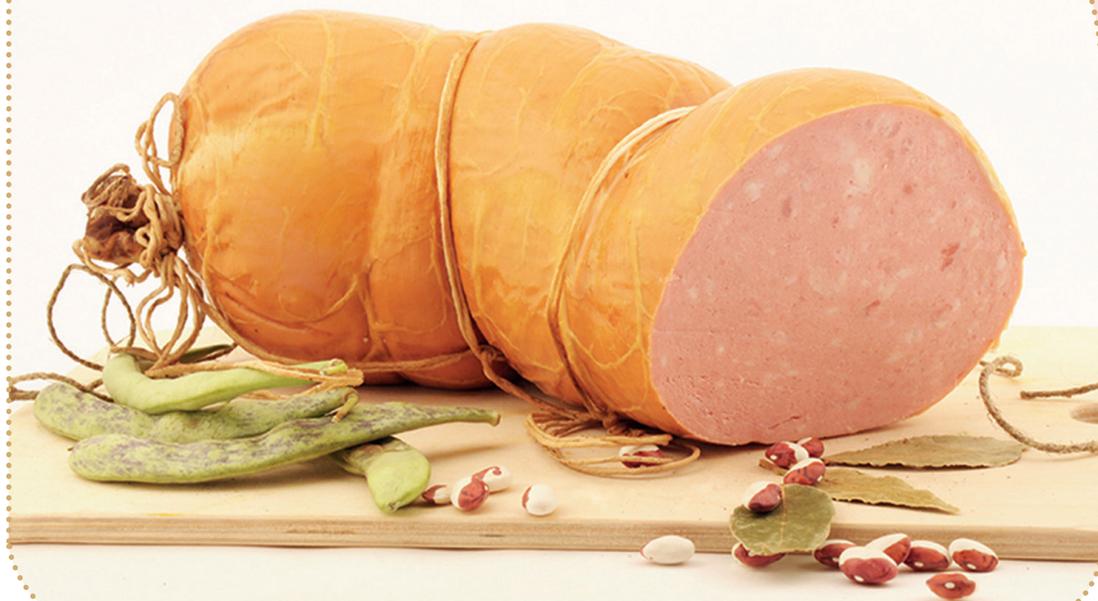
температура
0/+6 C°

влажность
<75-78%

Искус.
оболочка

7 сут.

Весовая.



СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ

Сардельки
для завтрака

СТО 21422739-002-2013



Состав продукта:

Филе птицы, свинина, мясо птицы, белок растительного происхождения, стабилизатор Е 450, Е 451, Е 452, специи, антиокислитель аскорбиновая кислота, фиксатор окраски нитрит натрия (Е 250).

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 296 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
8 г	15 г	3 г

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 С°	<75-78%

Натур.
оболочка

5 сут.

В вакууме
или СА

20 сут.

Весовые, в
среде защитной
атмосферы.

СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ

Сосиски Русские

Мясной продукт категории Б

ГОСТ Р 52196-2011



Состав продукта:

Свинина, говядина, специи, соль, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 273 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
12 г	25 г	–

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75%
------------------------	-------------------

Искусс.
оболочка

15 сут.

Весовая.

Сосиски Любительские

СТО 21422739-002-2013



Состав продукта:

Мясо птицы, белок растительного происхождения, вода, стабилизатор Е450, Е451, Е452, специи, антиокислитель аскорбиновая кислота, фиксатор окраски – нитрит натрия (Е 250).

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 296 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
10 г	13 г	2 г

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Полиамид.
оболочка

15 сут.

Вакуум.
или СА

20 сут.

Весовые, в среде
защитной атмосферы.
450 г.

Шпикачки Лакомка

ТУ 9213-016-54780900-09



Состав продукта:

Филе птицы, мясо птицы, шпик, белок растительно-го происхождения, стабилизатор Е 450, Е 451, Е 452, специи, антиокислитель аскорбиновая кислота, фиксатор окраски нитрит натрия (Е 250).

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 296 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
8 г	15 г	3 г

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Натур.
оболочка

5 сут.

В вакууме
и или СА

20 сут.

Весовые, в среде
защитной атмосферы.

Сосиски ДЫМОК

СТО 21422739-002-2013



Состав продукта:

Мясо цыпленка-бройлера механической обвалки, белковый стабилизатор, вода питьевая, растительный белок, соль поваренная, специи, стабилизаторы (E450, E451), антиокислитель – аскорбиновая кислота, фиксатор окраски – нитрит натрия.

Весовые, в среде защитной атмосферы.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 296 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не более
10 г	13 г	-

Условия хранения:

температура
0/+6 C°

влажность
<75-78%

В вакууме

20 сут.



КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

Салями Венская

ТУ 9213-267-01597945-03



Состав продукта:

Говядина, свинина, шпик, соль поваренная, крахмал, сахар, специи фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 502 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
15 г	25 г	2 г

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искусс.
оболочка

15 сут. В вакууме
и или СГА

350 г / шт.
Вакуум.

Сервелат Российский

СТО 21422739-001-2013



Состав продукта:

Говядина, свинина, шпик, мясо птицы, белок растительного происхождения, крахмал, соль поваренная, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
— 330 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11 г	34 г	4 г

Условия хранения:

температура 0/+6 С°	влажность <75-78%
------------------------	----------------------

Искусс.
оболочка

15 сут. В вакууме
и или СГА

350 г / шт.
Вакуум.



авоська

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ



КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ

Армавирская оригинальная

СТО 21422739-001-2013



Состав продукта:

Мясо птицы, говядина свинина, шпик, белок растительного происхождения, крахмал, соль поваренная, специи, фиксатор окраски – нитрит натрия (Е 250).

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 359 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
14 г	35 г	6,5 г

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 C°	<75-78%

Натур.
оболочка

15 сут. 20 сут.

Вакуум.
или СА

Весовая.
В среде защитной
атмосферы.

Деревенская

СТО 21422739-001-2013



Состав продукта:

Мясо птицы механической обвалки, говядина шпик, белок растительного происхождения, крахмал, соль поваренная, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 365 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
8 г	33 г	4 г

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 C°	<75-78%

Натур.
оболочка

15 сут. 20 сут.

В вакууме
и или СА

Весовая.
В среде защитной
атмосферы.

Закусочная

ТУ 9213-005-49736787-05



Состав продукта:

Мясо птицы механической обвалки, говядина шпик, белок растительного происхождения, крахмал, соль поваренная, специи, фиксатор окраски – нитрит натрия (Е 250).

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 365 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
8 г	33 г	4 г

Условия хранения:

температура	влажность
0/+6 C°	<75-78%

Искус.
оболочка

20 сут.

Весовая.
В среде защитной
атмосферы.

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ

Сервелат Экстра

СТО 21422739-002-2013



Состав продукта:

Мясо цыпленка-бройлера, шпик, белковый стабилизатор, растительный белок, крахмал, соль поваренная, специи, стабилизаторы (E450, E451), антиокислитель – аскорбиновая кислота, фиксатор окраски – нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 365 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не более
11 г	33 г	4 г

Условия хранения:

температура **0/+6 C°** влажность **<75-78%**

Натур. оболочка **15 сут.** В вакууме и или СГА **20 сут.**

Весовая.

Колбаса Спасская

СТО 21422739-001-2013



Состав продукта:

Мясо птицы механической обвалки, говядина шпик, белок растительного происхождения, крахмал, соль поваренная, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 365 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11 г	33 г	4 г

Условия хранения:

температура **0/+6 C°** влажность **<75-78%**

Искус. оболочка **15 сут.** В среде защ. атмосферы **20 сут.**

350 г/шт.
Вакуум.

Колбаса Спасская

СТО 21422739-001-2013



Состав продукта:

Мясо птицы механической обвалки, говядина шпик, белок растительного происхождения, крахмал, соль поваренная, специи, фиксатор окраски - нитрит натрия.

Пищевая ценность:

Энергетическая ценность
– 365 ККАЛ в 100 г продукта

Белки не менее	Жиры не более	Углеводы не менее
11 г	33 г	4 г

Условия хранения:

температура **0/+6 C°** влажность **<75-78%**

Натур. оболочка **15 сут.** В среде защитной атм. **20 сут.**

Весовая.
Вакуум.

авоська

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ



ООО ПК «БМПЗ»
Алтайский край,
г. Барнаул,
пр. Калинина, 15/17,
тел. 77-00-11

