«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ»

393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307
Телефоны: +7 (980) 353-35-35 / +7 (980) 674-75-55
+7 (475-45) 5-31-48
эл. почта: nicpb@haccpexpert.ru
сайт: www.haccpexpert.ru

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ



ТУ соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ

ТУ,ТИ 10.13.14-1354-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%) 6

ТУ,ТИ 10.13.14-1353-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)..... 9

ТУ,ТИ 10.13.14-1352-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ (НДС 10%)..... 12

ТУ,ТИ 10.13.14-1343-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGEDAH) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ (НДС 10%)..... 15

ТУ,ТИ 10.13.14-1334-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ [ПО NAMP] (НДС 10%) 19

ТУ,ТИ 10.13.14-1333-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ [ПО NAMP] (НДС 10%)..... 22

ТУ,ТИ 10.13.14-1332-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ [ПО NAMP] (НДС 10%)..... 25

ТУ,ТИ 10.13.14-1331-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ОХЛАЖДЕННЫЕ [ПО NAMP] (НДС 10%) 28

ТУ,ТИ 10.13.14-1321-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ХАЛЯЛЬ..... 31

ТУ,ТИ 10.13.14-1320-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ..... 37

ТУ,ТИ 10.13.14-1310-202671 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ [ПО NAMP] ХАЛЯЛЬ 71

HACCP EXPERT

ТУ,ТИ 10.13.14-1305-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» 77

ТУ,ТИ 10.86.10-244-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 91

ТУ,ТИ 10.13.14-055-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 92

ТУ,ТИ 10.13.14-1283-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 98

ТУ,ТИ 10.13.14-218-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 102

ТУ,ТИ 10.13.14-069-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 106

ТУ,ТИ 10.13.14-217-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕНЫЕ 111

ТУ,ТИ 10.13.14-807-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ (НДС 10%) 114

ТУ,ТИ 10.13.14-030-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ 116

ТУ,ТИ 10.13.14-1181-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ, ЯГНЯТИНЫ] ОХЛАЖДЁННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ 155

ТУ,ТИ 10.13.14-1179-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ] ОХЛАЖДЁННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ 163

ТУ,ТИ 10.13.14-1172-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ 174

ТУ,ТИ 10.13.14-1171-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ ОХЛАЖДЁННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ 180

ТУ,ТИ 10.13.14-1170-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ, КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ ОХЛАЖДЁННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ 187

ТУ,ТИ 10.13.14-212-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ] .. 198

HACCP EXPERT

ТУ,ТИ 10.13.14-031-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 205

ТУ,ТИ 10.13.14-236-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕНЫЕ В ТЕСТЕ С НАЧИНКАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 229

ТУ,ТИ 10.13.14-025-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 234

ТУ,ТИ 10.13.14-235-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 245

ТУ,ТИ 10.13.14-242-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ 249

ТУ,ТИ 10.13.14-485-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ 251

ТУ,ТИ 10.13.14-054-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 258

ТУ,ТИ 10.86.10-200-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 271

ТУ,ТИ 10.89.19-1117-2024 КУЛИНАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ 277

ТУ,ТИ 10.13.15-360-2022 МЯСО МЕХАНИЧЕСКОЙ ДООБВАЛКИ И КОСТНЫЙ ОСТАТОК 279

ТУ,ТИ 10.13.14-498-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ 279

ТУ,ТИ 10.13.14-682-2022 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ [ПО NAMP] 284

ТУ,ТИ 10.13.14-167-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ» 290

ТУ,ТИ 10.13.14-1115-2024 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ 292

ТУ,ТИ 01.49.23-851-2024 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ЛАПОК ЛЯГУШЕК ОХЛАЖДЕННЫЕ ИЛИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 293

ТУ,ТИ 10.86.10-834-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 293

ТУ,ТИ 10.13.14-354-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ 296

ТУ,ТИ 10.13.14-726-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ» 299

ТУ,ТИ 10.13.14-688-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА СТРАУСА 302

HACCP EXPERT

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ	
25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1354-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие 10.04.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания замороженные, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера, требующих перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания замороженные предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания замороженные выпускают: ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [мелкокусковые, порционные, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** замороженные. ***в зависимости от назначения применяют в целях:*** улучшения функционально-технологических свойств сырья; улучшения качества [консистенции] мясной продукции; усиления вкуса и аромата мяса.

АССОРТИМЕНТ: Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые (мелкокусковые). Подвид – порционные, бескостные. Категория А: Стейк «Денвер» б/к (Denver Steak), NAMP 1116 G, Wet-aged; Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (Chuck Eye Roll Steak), NAMP 1116 D, Wet-aged; Стейк «Трехглавый» б/к (Shoulder clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged; Стейк «Клод» б/к (Clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, Wet-aged; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, PRIME, Wet-aged; Стейк «Ранчо» (Ranch Steak), NAMP 1114 E, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, PRIME, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-

aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Wet-aged; Стейк «Сирлойн» б/к (Sirloin Steak) из костреца, Wet-aged; Стейк из мякоти костреца б/к (Sirloin Ball Tip Steak), NAMP 1185 B, Wet-aged; Стейк «Минутка» (Beef Braising Steak), NAMP 1102, Wet-aged; Стейк «Сирлойн Флэп» б/к (Sirloin Flap Steak) [стейк «Бавет» Steak Bavette], NAMP 1185A, Wet-aged; Стейк «Трай тип» б/к (Tri tip Steak), NAMP 185 D, 1185C, Wet-aged; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Dry-aged; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Wet-aged; Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin Steak), NAMP 1184 F, Wet-aged; Стейк «Рамп» б/к (Rump Steak), NAMP 1171 D, Wet-aged; Стейк «Топ сайд»/стейк «Раунд» (Topside Steak/ Round Steak), NAMP 1169, Wet-aged; Стейк «Раунд» (Round Steak), NAMP 167 A, Wet-aged; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, Wet-aged; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, PRIME Wet-aged; **Категория Б:** Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt), NAMP 121 C, Wet-aged; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, Wet-aged; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, PRIME, Wet-aged; Стейк «Флэнк» из пашины б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged; Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*), NAMP 1185A, PRIME, Wet-aged. **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*), Wet-aged. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые (мелкокусковые). Подвид – порционные, мясокостные. Категория А:** Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Wet-aged; **Категория Б:** Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 PRIME, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 PRIME, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, PRIME, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон»

н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, PRIME, Wet-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, PRIME, Dry-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, PRIME, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Wet-aged.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для замороженных кусковых не выше минус 18°С. Реализацию полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных крупнокусковых из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель.** В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания со дня выработки при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**: кусковые полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18 °С:** негерметично упакованные и весовые **не более 12 месяцев** со дня выработки; в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды **не более 12 месяцев** со дня выработки. **Рекомендуемые сроки годности** полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания **при нарушении целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: **не более 24 часов** с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом

или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1353-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие 10.04.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания замороженные, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера, требующих перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания замороженные предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания замороженные выпускают: ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** замороженные. ***в зависимости от назначения применяют в целях:*** улучшения функционально-технологических свойств сырья; улучшения качества [консистенции] мясной продукции; усиления вкуса и аромата мяса.

АССОРТИМЕНТ: ***Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания замороженные выпускают следующих видов и наименований:*** **Группа – полуфабрикаты мясные *крупнокусковые* из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED) замороженные. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А:** Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off),

NAMP 109, CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged. **Категория Б:** Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged. Ребра Кальби незачищенные (Kalbi Ribs), NAMP 123, Dry-aged; Ребра Кальби (Kalbi Ribs), NAMP 123 A, Wet-aged. **Категория В:** Грудинка на кости (Brisket Bone In), Wet-aged. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** Филе шейного отруба (Denver Cut), NAMP 116G, Wet-aged; Отруб Блейд (Blade), NAMP 114D, Wet-aged; Чак Ролл (подлопаточный отруб, Chuck Roll), NAMP 116D, Wet-aged; Филей подлопаточной части (Under Blade), NAMP 116 E, Wet-aged; Отруб Денвер (Denver), NAMP 116, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Dry-aged; Толстый край й б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin

Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged; Диафрагма Тонкая, наружная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged; Покромка б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged; Отруб «Пиканья» б/к (Picanha), Wet-aged; Отруб «Трай-Тип» б/к (Tri-Tip), Wet-aged; Кострец (Rump) б/к, Wet-aged; Говядина филей верхней части бедра б/к (Top Sirloin Cap), Wet-aged. **Категория Б:** Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged; Диафрагма Тонкая, наружная незачищенная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged; Мякоть пашины б/к (Flap Meat), NAMP 185 A, Wet-aged; Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged. **Категория В:** Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для замороженных кусковых не выше минус 18°С. Реализацию полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных крупнокусковых из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель.** В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания со дня выработки при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**: кусковые полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18 °С:** негерметично упакованные и весовые **не более 12 месяцев** со дня выработки; в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды **не более 12 месяцев** со дня выработки. **Рекомендуемые сроки годности** полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания **при нарушении целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: **не более 24 часов** с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1352-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие 10.04.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера, требующих перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания выпускают: ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [мелкокусковые, порционные, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные. ***в зависимости от назначения применяют в целях:*** улучшения функционально-технологических свойств сырья; улучшения качества [консистенции] мясной продукции; усиления вкуса и аромата мяса.

АССОРТИМЕНТ: Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые (мелкокусковые). Подвид – порционные, бескостные. Категория А: Стейк «Денвер» б/к (Denver Steak), NAMP 1116 G, Wet-aged; Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (Chuck Eye Roll Steak), NAMP 1116 D, Wet-aged; Стейк «Трехглавый» б/к (Shoulder clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged; Стейк «Клод» б/к (Clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, Wet-aged; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, PRIME, Wet-aged; Стейк «Ранчо» (Ranch Steak), NAMP 1114 E, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, PRIME, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190,

CHOICE, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Wet-aged; Стейк «Сирлойн» б/к (Sirloin Steak) из костреца, Wet-aged; Стейк из мякоти костреца б/к (Sirloin Ball Tip Steak), NAMP 1185 B, Wet-aged; Стейк «Минутка» (Beef Braising Steak), NAMP 1102, Wet-aged; Стейк «Сирлойн Флэп» б/к (Sirloin Flap Steak) [стейк «Бавет» Steak Bavette], NAMP 1185A, Wet-aged; Стейк «Трай тип» б/к (Tri tip Steak), NAMP 185 D, 1185C, Wet-aged; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Dry-aged; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Wet-aged; Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin Steak), NAMP 1184 F, Wet-aged; Стейк «Рамп» б/к (Rump Steak), NAMP 1171 D, Wet-aged; Стейк «Топ сайд»/стейк «Раунд» (Topside Steak/ Round Steak), NAMP 1169, Wet-aged; Стейк «Раунд» (Round Steak), NAMP 167 A, Wet-aged; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, Wet-aged; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, PRIME Wet-aged; **Категория Б:** Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt), NAMP 121 C, Wet-aged; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, Wet-aged; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, PRIME, Wet-aged; Стейк «Флэнк» из пашины б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged; Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*), NAMP 1185A, PRIME, Wet-aged. **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*), Wet-aged. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые (мелкокусковые). Подвид – порционные, мясокостные. Категория А:** Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Wet-aged; **Категория Б:** Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 PRIME, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 PRIME, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, TOP

CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, PRIME, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, PRIME, Wet-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, PRIME, Dry-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, PRIME, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Wet-aged.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель.** В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) %: **Без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией] **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [мелкокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 5 суток; при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [мелкокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 12 суток; С применением вакуума: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [мелкокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 14 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые полуфабрикаты [мелкокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] из мраморной говядины**не более 21 суток**; **С применением модифицированной газовой среды: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [мелкокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 15-20 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые полуфабрикаты [мелкокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] из мраморной говядины**не более 20-26 суток**; **Рекомендуемые сроки годности** полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания **при нарушении целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при

температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: **не более 24 часов** с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1343-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGEDAH) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ (НДС 10%)**

Дата введения в действие 01.04.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания охлажденные, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера, требующих перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания охлажденные предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания охлажденные выпускают: ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные. ***в зависимости от назначения применяют в целях:*** улучшения функционально-технологических свойств сырья; улучшения качества [консистенции] мясной продукции; усиления вкуса и аромата мяса.

АССОРТИМЕНТ: ***Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания охлажденные выпускают следующих видов и наименований:*** **Группа – полуфабрикаты мясные** ***крупнокусковые*** **из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED)** ***охлажденные.*** **Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А:** Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME,

Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged. **Категория Б:** Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged. Ребра Кальби незачищенные (Kalbi Ribs), NAMP 123, Dry-aged; Ребра Кальби (Kalbi Ribs), NAMP 123 A, Wet-aged. **Категория В:** Грудинка на кости (Brisket Bone In), Wet-aged. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** Филе шейного отруба (Denver Cut), NAMP 116G, Wet-aged; Отруб Блейд (Blade), NAMP 114D, Wet-aged; Чак Ролл (подлопаточный отруб, Chuck Roll), NAMP 116D, Wet-aged; Филей подлопаточной части (Under Blade), NAMP 116 E, Wet-aged; Отруб Денвер (Denver), NAMP 116, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Dry-aged; Толстый край й б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Dry-aged;

Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged; Диафрагма Тонкая, наружная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged; Покромка б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged; Отруб «Пиканья» б/к (Picanha), Wet-aged; Отруб «Трай-Тип» б/к (Tri-Tip), Wet-aged; Кострец (Rump) б/к, Wet-aged; Говядина филей верхней части бедра б/к (Top Sirloin Cap), Wet-aged. **Категория Б:** Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged; Диафрагма Тонкая, наружная незачищенная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged; Мякоть пашины б/к (Flap Meat), NAMP 185 A, Wet-aged; Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged. **Категория В:** Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания охлажденные транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных кусковых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных крупнокусковых из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество.

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных крупнокусковых из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель.** В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) %: **Без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией] **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 5 суток; при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 12 суток; С применением вакуума: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не**

более 14 суток; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины**не более 21 суток**; **С применением модифицированной газовой среды: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 20 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины**не более 26 суток**; **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **плюс 2-4ºС:** – **не более 80 суток. Рекомендуемые сроки годности** полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания **при нарушении целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: **не более 24 часов** с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1334-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ [ПО NAMP] (НДС 10%)**

Дата введения в действие 27.03.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины [мелкокусковые, порционные] замороженные, изготовленные в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера или фарша, требующие перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности, и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты мясные, продукция]. **Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают: *в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** замороженные.

АССОРТИМЕНТ: ***Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают следующих видов и наименований:*** **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** Стейк «Денвер» б/к (*Denver Steak*, NAMP 1116 G); Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D); Стейк «Трехглавый» б/к (*Shoulder clod Steak*, NAMP 114 E); Стейк «Клод» б/к (*Clod Steak*, NAMP 114 E); Стейк «Топ-Блейд» б/к (*Top Blade Steak*, NAMP 1114 D); Стейк «Ранчо» (*Ranch Steak*, NAMP 1114 E); Стейк «Чак Тендер» (Chuck *Tender Steak*. NAMP 116 B); Стейк «Флэт Айрон» б/к (*Flat Iron Steak*, NAMP 1114 D PSO 1); Стейк «Минутка» б/к (*One Minute Steak*, NAMP 1102); Стейк «Капелька» б/к (*Droplet Steak*); Стейк «Вегас Стрип» б/к (*Vegas Strip Steak*, NAMP 114 F); Шницель из говядины б/к (*Beef Schnitzel*); Бифштекс (*Steak, Beefsteak*, NAMP 1100); Стейк «Мерлан» (стейк «Мерло») (*Merlan Steak, Merlot steak* (Inside); Стейк «Пуар» (*Poire Steak* (*Inside*); Стейк из оковалка (стейк Раунд/Топсайд) (*Round Steak*, NAMP 167 A); Стейк «Шатобриан» б/к (*Chateaubriand Steak*, NAMP 1190); Стейк «Филе Миньон» б/к (*Filet Mignons Steak*, NAMP 1190); Стейк «Медальон» б/к (*Shoulder Tender, Portioned*, NAMP 1114 F); Стейк из диафрагмы б/к (*Beef Plate, Inside Skirt*, NAMP 121 D, 1121 D); Стейк «Мясника» б/к (*Butcher Steak*, NAMP 140); Стейк «Кантри» б/к (*Beef, Hanging Tender*, NAMP 140); Стейк «Рибай» б/к (*Ribeye Steak*, NAMP 1103); Стейк «Рибай Экстра» б/к (*Rib Eye Roll Steak*, NAMP 1112); Стейк «Дельмонико» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D); Стейк Трай-Тип (*Tri - Tip Steak*, NAMP 185 D); Стейк «Нью-Йорк» б/к (*New York Steak*, NAMP 1180); Стейк «Пиканья» б/к (*Picanha, "Coulotte Steak"*, NAMP 1184 D); кострец Стейк «Глазной» (*Eye of Round Steak*, NAMP 171 C, 1102); Стейк «Рамп» б/к (*Rump Steak*, 1170 A, NAMP 1171 D); Стейк «Пеппер» (первичный) б/к (*Steak ou poivre, Pepper steak (primary) used*); Стейк «Стриплойн» б/к (*Striploin Steak*, NAMP 1180); Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin *Steak*, NAMP 1184 F); Стейк «Сирлойн Флэп» (Sirloin Flap Steak, NAMP 1185A); Стейк «Сплип-стрип» б/к (*Steak "Split strip*"); Стейк «Яблочко» б/к (*Eye of Round Steak*, NAMP 1102); Отбивная из говядины (*Beef Cube Steak*, NAMP 1100); Антрекот из говядины б/к (*Beef Entrecote*, NAMP 1103); Ромштекс из говядины б/к (*Beef steak*). **Категория Б:** Нарезка «Якинику» слайсы для жарки б/к (*Yakiniku slices for frying*); Межреберное мясо с рибая (*Rib fingers boneless*, NAMP 124 A (межреберные стрипсы); Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (*Steak*

Machete, Beef Plate, Outside Skirt, NAMP 121 C); Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (*Inside Skirt Steak,* NAMP 121 D); Стейк «Паук» б/к (Стейк Аргенье, *Spider Steak*); Стейк из грудинки «Экстра» б/к (*Brisket Denuded Portioned*); Стейк из пашины «Флэнк» б/к (*Beef Flank, Flank Steak,* NAMP 193); Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*). **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*). Бекон для завтрака из говядины б/к (*Beef Bacon for Breakfast*). **Категория Г:** Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория Б:** Стейк «Портерхаус» н/к (*Porterhouse Steak,* NAMP 1172); Стейк «Ти-Бон» н/к (*T-Bone Steak,* NAMP 1174); Стейк «Рибай» н/к (*Ribeye Steak Bone In*); Стейк «Нью-Йорк» н/к (*New York Steak Bone In,* NAMP 1179A); Стейк «Ковбой» н/к (*Cowboy Steak,* NAMP 1103 B); Стейк «Томагавк» н/к (*Tomahawk Steak*, NAMP 1103B); Стейк «Клаб-стейк» н/к (*Steak "Club steak"*); Стейк «Стриплойн» н/к (*Strip Loin Steak Bone In*, NAMP 1179); Антрекот на кости (*Entrecote Bone In,* NAMP 1103 B); **Категория В:** Стейк из голяшки «Оссо Буко» (*Osso buco Steak*); **Категория Г:** Ребра «Кальби Экстра» *("Kalbi" Ribs,* NAMP 123A*), Flanken Style Ribs*, NAMP 1123); Ребра толстого края (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124); Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In,* NAMP 123). Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed,* NAMP 128 B). Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs,* NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae*; Локтевая кость (*Radius*); Плечевая кость (*Humerus*); Грудная кость (*Brisket bone*); Косточки сахарные (*Sugar bones*); Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш (*Diced Beef*, NAMP 135); Бефстроганов (*Beef Stroganoff*); Азу б/к (*Azu*); Говядина для томления б/к (*Diced Beef*, NAMP 135); Говядина для тушения б/к (*Beef for Stewing*, NAMP 135A); Говядина для кебабов [шашлыка] б/к (*Beef for Kabobs,* NAMP 135B); Говядина для фондю (*Beef for fondue*); Котлетное мясо, тримминг 95/5 (Trimming, *Flap meat* 95/5); Котлетное мясо, тримминг 90/10 (Trimming, *Flap meat* 90/10). **Категория Б:** Поджарка (Toasting); Говядина для жаркого (Beef for Roast); Котлетное мясо, тримминг 80/20 (Trimming, *Flap meat* 80/20); Котлетное мясо, тримминг 70/30 (Trimming, *Flap meat* 70/30).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Полуфабрикаты мясные мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Полуфабрикаты мясные мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для замороженных кусковых не выше минус 18 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий

производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** мясных из говядины и мраморной говядины **маринадной группы** со дня выработки при температуре хранения **не выше минус 18 °С** и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**:** весовые и негерметично упакованные **не более 180 суток [6 месяцев].** негерметично упакованные кусковые [бескостные] полуфабрикаты маринадной группы – **не более 10 месяцев;** в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды [кусковые, бескостные] полуфабрикаты маринадной группы **не более 12 месяцев со дня выработки. Рекомендуемые сроки годности** замороженной *продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **минус 18 ºС:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты герметично упакованные **не более 720 суток [24 месяца]. После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных кусковых бескостных **маринадной группы** при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности полуфабрикатов мясных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1333-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ [ПО NAMP] (НДС 10%)

Дата введения в действие 27.03.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную экспертизу и регистрацию и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты крупнокусковые мясные из говядины и мраморной говядины [кусковые] замороженные, изготовленные в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера, требующие перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности, и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты мясные, продукция].

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают: *в зависимости от технологии изготовления:* кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** замороженные. **Ассортимент продукции Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают следующих видов и наименований: Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** Шея бескостная (*Chuck Boneless*, NAMP 115); Филей из шеи б/к (*Chuck Roll*, NAMP 116A); Лопатка б/к *(Shoulder*, NAMP 114); Передняя часть лопатки б/к (*Chuck Tender*, NAMP 116B); Наружная часть лопатки б/к (*Top Blade*, NAMP 114 D); Задняя часть лопатки б/к (*Clod*, NAMP 114 E); Внутренняя часть лопатки б/к (*Under Blade,* 116 E, NAMP 116 G); Трехглавая мышца б/к (задняя часть лопатки б/к, *Shoulder Clod,* NAMP 114 E); Дельтовидная мышца б/к (наружная часть лопатки б/к, *Top Blade,* NAMP 114 D); Чак тендерлойн б/к (Чак Тендер, *Chuck Tender,* NAMP 116 B); Филей подлопаточной части б/к (*Under Blade,* 116 E, *Denver*, NAMP 116); Подлопаточный отруб «Экстра» б/к (*Chuck Eye Roll*, NAMP 116 D); Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175); Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175), Select; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175), Choice; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175), Top Choice; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Prime; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180); Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180), Select; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Choice; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180), Top Choice; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Prime; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112); Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Select; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll,* NAMP 112), Choice; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll,* NAMP 112), Top Choice; Рибай б/к (толстый край, Ribeye Roll, NAMP 112); Prime; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, 112A); Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Select; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Choice; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Top Choice; Рибай б/к (толстый край, Lip-On, NAMP 112A), Prime; Рибай Кэп (шапка толстого края, *Ribeye Cap*); Внутренняя часть бедра б/к (*Inside*, NAMP 168); Внутренняя часть бедра «Экстра» б/к (*Beef Round, Top (Inside), Cap Off*, NAMP 169A); Боковая часть бедра б/к (*Knuckle*, NAMP 167); Боковая часть бедра «Экстра» б/к (*Knuckle Peeled*, NAMP 167 A); Верхняя часть бедра б/к (*Top Sirloin*, NAMP 184); Верхняя часть бедра «Экстра» б/к (*Top Sirloin Butt*, NAMP 184 B); Филей верхней части бедра б/к (*Top Sirloin Cap,*

NAMP 184 D); Наружная часть бедра б/к (*Bottom Round*, NAMP 170A); Наружная часть бедра «Для запекания» б/к (*Ramp Roast*, NAMP 171E); Внешняя часть бедра б/к (*Outside Round*, NAMP 171B); Говядина для Фондю (*Beef for fondue, Ball-Tip,* NAMP 185B); Говядина для запекания б/к (*Rump Roast,* NAMP 171 G); Нижняя часть костреца, Трай-Тип б/к (*Tri-Tip,* NAMP 185C, *Boneless, Defatted,* NAMP 185 D); Боковая часть костреца, б/к (*Rump Tail,* NAMP 176); Мякоть лопатки б/к (Clod, NAMP 114 E); Мякоть «Трай-Тип» б/к (*Tri-Tip Rou,* 185C, Boneless, Defatted, NAMP 185 D); Мякоть бедра (*Beef Round*, NAMP 169); Пиканья (верхняя часть костреца, *Top Sirloin Cap, Picanha Roast*); Глазной мускул (полусухожильная мышца) б/к (*Eye of Round,* NAMP 171 C); Оковалок (*Thick Flank*), NAMP 167); Подбедерок (*Silverside, Bottom Round* NAMP 171 F); Огузок (*Beef Round, Top (Inside) Untrimmed,* NAMP 168). **Категория Б:** Стриплойн б/к. Поясничный с жирком (*Strip Loin Steak* NAMP 175A); Мякоть пашины б/к (*Flap Meat*, 185 A); Межреберное мясо б/к (*Beef Rib, Back Rib, Rib Fingers,* NAMP 124A), *rib fingers boneless*); Межреберное мясо с ребер 2-9 б/к (межреберные стрипсы), (*Intercostal boneless*); Мясо с 3-4-5 ребра б/к (*Chuck ribs boneless*); Мясо с 6-7-8 ребра б/к (*Short ribs boneless*). **Категория В:** Грудинка б/к (*Beef Brisket, Deckle-Off, Boneless,* NAMP 120); Грудинка для запекания б/к (*Beef Plate, Short Plate,* NAMP 121); Говядина «Кальби» б/к (*Calbi Meat,* NAMP 130A); Говядина «Для тушения» б/к (*Blade Meat*, NAMP 109 B); Голяшка передняя б/к (*Shank Meat, Shin boneless*); Мышца с передней голяшки (*Conical muscle boneless*); Голяшка задняя б/к (*Shin off Bone*); Мышца с задней голяшки б/к (*Golden coin boneless*). **Категория Г:** Грудинка жирная б/к (*Brisket fat*); Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория Б:** Шея на кости (*Beef Chuck Square-Cut*, NAMP 113); Лопатка на кости (*Shoulder Bone In*); Вырезка на кости (*Tenderloin Bone In,* NAMP 188); Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175); Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Select; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Choice; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Top Choice; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Prime; Шортлойн на кости (*Shortloin)*; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D); Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Select; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Choice; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Top Choice; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Prime; Тазобедренный отруб на кости (*Beef Round,* NAMP 160). **Категория В:** Грудинка на кости (*Brisket Bone In)*; Нижняя часть грудинки н/к (*Short Plate Boneless,* NAMP 121); Передняя голяшка на кости (*Beef Foreshank Bone In,* NAMP 117); Голяшка на кости (*Shank Bone In,* NAMP 171); **Категория Г:** Ребра «Кальби» *("Kalbi" Ribs,* NAMP 123A*), Flanken Style Ribs,* NAMP 1123); Ребра спинные (*Beef Ribs, Back Ribs,* NAMP 124); Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In,* NAMP 123); Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed,* NAMP 128 B); Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs,* NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae*; Локтевая кость (*Radius*); Плечевая кость (*Humerus*); Грудная кость (*Brisket bone*); Косточки сахарные (*Sugar bones*); Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Полуфабрикаты мясные кусковые из говядины и мраморной говядины транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке

продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Полуфабрикаты мясные кусковые из говядины и мраморной говядины транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: - для замороженных кусковых не выше минус 18°С; Реализацию полуфабрикатов мясных кусковых из говядины и мраморной говядины осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных кусковых из говядины и мраморной говядины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** мясных из говядины и мраморной говядины **маринадной группы** со дня выработки при температуре хранения **не выше минус 18 °С** и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**:** весовые и негерметично упакованные **не более 180 суток [6 месяцев].** негерметично упакованные кусковые [бескостные] полуфабрикаты маринадной группы – **не более 10 месяцев;** в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды [кусковые, бескостные] полуфабрикаты маринадной группы **не более 12 месяцев со дня выработки. Рекомендуемые сроки годности** замороженной *продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре минус 18 **ºС:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты герметично упакованные **не более 720 суток [24 месяца]. После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных кусковых бескостных **маринадной группы** при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности полуфабрикатов мясных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1332-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, МЕЛКОКУСКОВЫЕ И ПОРЦИОННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ [ПО NAMP] (НДС 10%)

Дата введения в действие 27.03.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную регистрацию и экспертизу и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины [мелкокусковые, порционные], изготовленные в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера или фарша, требующие перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности, и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты мясные, продукция].

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают: *в зависимости от технологии изготовления:* кусковые [порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные. **Ассортимент продукции *Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают следующих видов и наименований:* Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** Стейк «Денвер» б/к (*Denver Steak*, NAMP 1116 G); Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D); Стейк «Трехглавый» б/к (*Shoulder clod Steak*, NAMP 114 E); Стейк «Клод» б/к (*Clod Steak*, NAMP 114 E); Стейк «Топ-Блейд» б/к (*Top Blade Steak*, NAMP 1114 D); Стейк «Ранчо» (*Ranch Steak*, NAMP 1114 E); Стейк «Чак Тендер» (Chuck *Tender Steak*. NAMP 116 B); Стейк «Флэт Айрон» б/к (*Flat Iron Steak*, NAMP 1114 D PSO 1); Стейк «Минутка» б/к (*One Minute Steak*, NAMP 1102); Стейк «Капелька» б/к (*Droplet Steak*); Стейк «Вегас Стрип» б/к (*Vegas Strip Steak*, NAMP 114 F); Шницель из говядины б/к (*Beef Schnitzel*); Бифштекс (*Steak, Beefsteak*, NAMP 1100); Стейк «Мерлан» (стейк «Мерло») (*Merlan Steak, Merlot steak* (Inside); Стейк «Пуар» (*Poire Steak* (*Inside*); Стейк из оковалка (стейк Раунд/Топсайд) (*Round Steak*, NAMP 167 A); Стейк «Шатобриан» б/к (*Chateaubriand Steak*, NAMP 1190); Стейк «Филе Миньон» б/к (*Filet Mignons Steak*, NAMP 1190); Стейк «Медальон» б/к (*Shoulder Tender, Portioned*, NAMP 1114 F); Стейк из диафрагмы б/к (*Beef Plate, Inside Skirt*, NAMP 121 D, 1121 D); Стейк «Мясника» б/к (*Butcher Steak*, NAMP 140); Стейк «Кантри» б/к (*Beef, Hanging Tender*, NAMP 140); Стейк «Рибай» б/к (*Ribeye Steak*, NAMP 1103); Стейк «Рибай Экстра» б/к (*Rib Eye Roll Steak*, NAMP 1112); Стейк «Дельмонико» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D); Стейк Трай-Тип (*Tri - Tip Steak*, NAMP 185 D); Стейк «Нью-Йорк» б/к (*New York Steak*, NAMP 1180); Стейк «Пиканья» б/к (*Picanha, "Coulotte Steak"*, NAMP 1184 D); кострец Стейк «Глазной» (*Eye of Round Steak*, NAMP 171 C, 1102); Стейк «Рамп» б/к (*Rump Steak*, 1170 A, NAMP 1171 D); Стейк «Пеппер» (первичный) б/к (*Steak ou poivre, Pepper steak (primary) used*); Стейк «Стриплойн» б/к (*Striploin Steak*, NAMP 1180); Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin *Steak*, NAMP 1184 F); Стейк «Сирлойн Флэп» (Sirloin Flap Steak, NAMP 1185A); Стейк «Сплип-стрип» б/к (*Steak "Split strip*"); Стейк «Яблочко» б/к (*Eye of Round Steak*, NAMP 1102); Отбивная из говядины (*Beef Cube Steak*, NAMP 1100); Антрекот из говядины б/к (*Beef Entrecote*, NAMP 1103); Ромштекс из говядины б/к (*Beef steak*). **Категория Б:** Нарезка «Якинику» слайсы для жарки б/к (*Yakiniku slices for frying*); Межреберное мясо с рибая (*Rib fingers boneless*, NAMP 124 A

(межреберные стрипсы); Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (*Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt,* NAMP 121 C); Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (*Inside Skirt Steak,* NAMP 121 D); Стейк «Паук» б/к (Стейк Аргенье, *Spider Steak*); Стейк из грудинки «Экстра» б/к (*Brisket Denuded Portioned*); Стейк из пашины «Флэнк» б/к (*Beef Flank, Flank Steak*, NAMP 193); Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*). **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*). Бекон для завтрака из говядины б/к (*Beef Bacon for Breakfast*). **Категория Г:** Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория Б:** Стейк «Портерхаус» н/к (*Porterhouse Steak,* NAMP 1172); Стейк «Ти-Бон» н/к (*T-Bone Steak,* NAMP 1174); Стейк «Рибай» н/к (*Ribeye Steak Bone In*); Стейк «Нью-Йорк» н/к (*New York Steak Bone In,* NAMP 1179A); Стейк «Ковбой» н/к (*Cowboy Steak,* NAMP 1103 B); Стейк «Томагавк» н/к (*Tomahawk Steak*, NAMP 1103B); Стейк «Клаб-стейк» н/к (*Steak "Club steak"*); Стейк «Стриплойн» н/к (*Strip Loin Steak Bone In,* NAMP 1179); Антрекот на кости (*Entrecote Bone In,* NAMP 1103 B); **Категория В:** Стейк из голяшки «Оссо Буко» (*Osso buco Steak*); **Категория Г:** Ребра «Кальби Экстра» *("Kalbi" Ribs,* NAMP 123A*), Flanken Style Ribs*, NAMP 1123); Ребра толстого края (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124); Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In,* NAMP 123). Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed,* NAMP 128 B). Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs,* NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae*; Локтевая кость (*Radius*); Плечевая кость (*Humerus*); Грудная кость (*Brisket bone*); Косточки сахарные (*Sugar bones*); Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш (*Diced Beef,* NAMP 135); Бефстроганов (*Beef Stroganoff*); Азу б/к (*Azu*); Говядина для томления б/к (*Diced Beef*, NAMP 135); Говядина для тушения б/к (*Beef for Stewing*, NAMP 135A); Говядина для кебабов [шашлыка] б/к (*Beef for Kabobs*, NAMP 135B); Говядина для фондю (*Beef for fondue*); Котлетное мясо, тримминг 95/5 (Trimming, *Flap meat* 95/5); Котлетное мясо, тримминг 90/10 (Trimming, *Flap meat* 90/10). **Категория Б:** Поджарка (Toasting); Говядина для жаркого (Beef for Roast); Котлетное мясо, тримминг 80/20 (Trimming, *Flap meat* 80/20); Котлетное мясо, тримминг 70/30 (Trimming, *Flap meat* 70/30).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Полуфабрикаты мясные мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Полуфабрикаты мясные мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных кусковых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных мелкокусковые и порционные из говядины и мраморной говядины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки,

условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных мелкокусковых и порционных из говядины и мраморной говядины с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) %: **Без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией] **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные **не более 5 суток. при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные **не более 12 суток. С применением вакуума: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные полуфабрикаты —**не более 12 суток. при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные полуфабрикаты **не более 21 суток. С применением модифицированной газовой среды: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные полуфабрикаты **не более 15 суток. при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные полуфабрикаты **не более 26 суток. Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **плюс 2-4ºС:** мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные полуфабрикаты – **не более 80 суток.** Срок годности полуфабрикатов мясных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1331-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КРУПНОКУСКОВЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ОХЛАЖДЕННЫЕ [ПО NAMP] (НДС 10%)

Дата введения в действие 27.03.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ прошел Федеральную экспертизу и регистрацию и содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты крупнокусковые мясные из говядины и мраморной говядины [кусковые], изготовленные в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера, требующие перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности, и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты мясные, продукция]. **Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают:** ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные. **Ассортимент продукции Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают следующих видов и наименований: Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** Шея бескостная (*Chuck Boneless*, NAMP 115); Филей из шеи б/к (*Chuck Roll*, NAMP 116A); Лопатка б/к *(Shoulder,* NAMP 114); Передняя часть лопатки б/к (*Chuck Tender*, NAMP 116B); Наружная часть лопатки б/к (*Top Blade*, NAMP 114 D); Задняя часть лопатки б/к (*Clod*, NAMP 114 E); Внутренняя часть лопатки б/к (*Under Blade,* 116 E, NAMP 116 G); Трехглавая мышца б/к (задняя часть лопатки б/к, *Shoulder Clod,* NAMP 114 E); Дельтовидная мышца б/к (наружная часть лопатки б/к, *Top Blade,* NAMP 114 D); Чак тендерлойн б/к (Чак Тендер, *Chuck Tender,* NAMP 116 B); Филей подлопаточной части б/к (*Under Blade,* 116 E, *Denver*, NAMP 116); Подлопаточный отруб «Экстра» б/к (*Chuck Eye Roll,* NAMP 116 D); Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175); Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175), Select; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175), Choice; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175), Top Choice; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175), Prime; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180); Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180), Select; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180), Choice; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180), Top Choice; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180), Prime; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112); Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll,* NAMP 112), Select; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll,* NAMP 112), Choice; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll,* NAMP 112), Top Choice; Рибай б/к (толстый край, Ribeye Roll, NAMP 112); Prime; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, 112A); Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Select; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On,* NAMP 112A), Choice; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Top Choice; Рибай б/к (толстый край, Lip-On, NAMP 112A), Prime; Рибай Кэп (шапка толстого края, *Ribeye Cap*); Внутренняя часть бедра б/к (*Inside*, NAMP 168); Внутренняя часть бедра «Экстра» б/к (*Beef Round, Top (Inside), Cap Off*, NAMP 169A); Боковая часть бедра б/к (*Knuckle*, NAMP 167); Боковая часть бедра «Экстра» б/к (*Knuckle Peeled,* NAMP 167 A); Верхняя часть бедра б/к (*Top Sirloin*, NAMP 184); Верхняя часть бедра «Экстра» б/к (*Top Sirloin Butt*, NAMP 184 B); Филей верхней части бедра б/к (*Top Sirloin Cap*, NAMP 184 D); Наружная часть бедра б/к (*Bottom Round*, NAMP 170A); Наружная часть бедра «Для запекания» б/к (*Ramp Roast*, NAMP 171E);

Внешняя часть бедра б/к (*Outside Round*, NAMP 171B); Говядина для Фондю (*Beef for fondue, Ball-Tip,* NAMP 185B); Говядина для запекания б/к (*Rump Roast,* NAMP 171 G); Нижняя часть костреца, Трай-Тип б/к (*Tri-Tip,* NAMP 185C*, Boneless, Defatted,* NAMP 185 D); Боковая часть костреца, б/к (*Rump Tail,* NAMP 176); Мякоть лопатки б/к (Clod, NAMP 114 E); Мякоть «Трай-Тип» б/к (*Tri-Tip Rou*, 185C, Boneless, Defatted, NAMP 185 D); Мякоть бедра (*Beef Round,* NAMP 169); Пиканья (верхняя часть костреца, *Top Sirloin Cap, Picanha Roast*); Глазной мускул (полусухожильная мышца) б/к (*Eye of Round,* NAMP 171 C); Оковалок (*Thick Flank*), NAMP 167); Подбедерок (*Silverside, Bottom Round* NAMP 171 F); Огузок (*Beef Round, Top (Inside) Untrimmed,* NAMP 168). **Категория Б:** Стриплойн б/к. Поясничный с жирком (*Strip Loin Steak* NAMP 175A); Мякоть пашины б/к (*Flap Meat*, 185 A); Межреберное мясо б/к (*Beef Rib, Back Rib, Rib Fingers,* NAMP 124A), *rib fingers boneless*); Межреберное мясо с ребер 2-9 б/к (межреберные стрипсы), (*Intercostal boneless*); Мясо с 3-4-5 ребра б/к (*Chuck ribs boneless*); Мясо с 6-7-8 ребра б/к (*Short ribs boneless*). **Категория В:** Грудинка б/к (*Beef Brisket, Deckle-Off, Boneless,* NAMP 120); Грудинка для запекания б/к (*Beef Plate, Short Plate,* NAMP 121); Говядина «Кальби» б/к (*Calbi Meat,* NAMP 130A); Говядина «Для тушения» б/к (*Blade Meat*, NAMP 109 B); Голяшка передняя б/к (*Shank Meat, Shin boneless*); Мышца с передней голяшки (*Conical muscle boneless*); Голяшка задняя б/к (*Shin off Bone*); Мышца с задней голяшки б/к (*Golden coin boneless*). **Категория Г:** Грудинка жирная б/к (*Brisket fat*); Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория Б:** Шея на кости (*Beef Chuck Square-Cut,* NAMP 113); Лопатка на кости (*Shoulder Bone In*); Вырезка на кости (*Tenderloin Bone In,* NAMP 188); Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175); Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Select; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Choice; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Top Choice; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Prime; Шортлойн на кости (*Shortloin)*; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D); Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Select; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Choice; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Top Choice; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Prime; Тазобедренный отруб на кости (*Beef Round,* NAMP 160). **Категория В:** Грудинка на кости (*Brisket Bone In)*; Нижняя часть грудинки н/к (*Short Plate Boneless,* NAMP 121); Передняя голяшка на кости (*Beef Foreshank Bone In,* NAMP 117); Голяшка на кости (*Shank Bone In,* NAMP 171); **Категория Г:** Ребра «Кальби» *("Kalbi" Ribs,* NAMP 123A*), Flanken Style Ribs,* NAMP 1123); Ребра спинные (*Beef Ribs, Back Ribs,* NAMP 124); Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In,* NAMP 123); Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed,* NAMP 128 B); Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs,* NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae*; Локтевая кость (*Radius*); Плечевая кость (*Humerus*); Грудная кость (*Brisket bone*); Косточки сахарные (*Sugar bones*); Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*).

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Полуфабрикаты мясные кусковые из говядины и мраморной говядины транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Полуфабрикаты мясные

кусковые из говядины и мраморной говядины транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных кусковых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных кусковых из говядины и мраморной говядины осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных кусковых из говядины и мраморной говядины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных из говядины и мраморной говядины с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) %: **Без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией] **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] **не более 5 суток. при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] **не более 12 суток. С применением вакуума: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты —**не более 12 суток. при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 21 суток. С применением модифицированной газовой среды: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 15 суток. при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 26 суток. Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **плюс 2-4°С:** кусковые [крупнокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты – **не более 80 суток.** Срок годности полуфабрикатов мясных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1321-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ ХАЛЯЛЬ

Дата введения в действие 06.03.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера с соблюдением традиций Ислама и стандартов Халяль [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль выпускают: ***в зависимости от технологии изготовления:*** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные]. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные. ***в зависимости от назначения применяют в целях:*** улучшения функционально-технологических свойств сырья; улучшения качества [консистенции] мясной продукции; усиления вкуса и аромата мяса. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль выпускают следующих видов и наименований: **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED) Халяль. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А:** Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Dry-aged

ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ. **Категория Б:** Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged. Ребра Кальби незачищенные (Kalbi Ribs), NAMP 123, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Ребра Кальби (Kalbi Ribs), NAMP 123 A, Wet-aged ХАЛЯЛЬ. **Категория В:** Грудинка на кости (Brisket Bone In), Wet-aged ХАЛЯЛЬ. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** Филе шейного отруба (Denver Cut), NAMP 116G, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Отруб Блейд (Blade), NAMP 114D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Чак Ролл (подлопаточный отруб, Chuck Roll), NAMP 116D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Филей подлопаточной части (Under Blade), NAMP 116 E, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Отруб Денвер (Denver), NAMP 116, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP189, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP189, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, CHOICE Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, TOP CHOICE Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, PRIME Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край й б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-

aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Диафрагма Тонкая, наружная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Покромка б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Отруб «Пиканья» б/к (Picanha), Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Отруб «Трай-Тип» б/к (Tri-Tip), Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Кострец (Rump) б/к, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Говядина филей верхней части бедра б/к (Top Sirloin Cap), Wet-aged ХАЛЯЛЬ. **Категория Б:** Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Диафрагма Тонкая, наружная незачищенная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Мякоть пашины б/к (Flap Meat), NAMP 185 A, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged ХАЛЯЛЬ; **Категория В:** Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged ХАЛЯЛЬ; **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** Стейк «Денвер» б/к (Denver Steak), NAMP 1116 G, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (Chuck Eye Roll Steak), NAMP 1116 D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Трехглавый» б/к (Shoulder clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Клод» б/к (Clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ранчо» (Ranch Steak), NAMP 1114 E, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112,

PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Сирлойн» б/к (Sirloin Steak) из кострец, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк из мякоти кострец б/к (Sirloin Ball Tip Steak), NAMP 1185 B, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Минутка» (Beef Braising Steak), NAMP 1102, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Сирлойн Флэп» б/к (Sirloin Flap Steak) [стейк «Бавет» Steak Bavette], NAMP 1185A, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Трай тип» б/к (Tri tip Steak), NAMP 185 D, 1185C, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin Steak), NAMP 1184 F, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Рамп» б/к (Rump Steak), NAMP 1171 D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Топ сайд»/стейк «Раунд» (Topside Steak/ Round Steak), NAMP 1169, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Раунд» (Round Steak), NAMP 167 A, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, PRIME Wet-aged ХАЛЯЛЬ; **Категория Б:** Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt), NAMP 121 C, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Флэнк» из пашины б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*), NAMP 1185A, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ. **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*), Wet-aged ХАЛЯЛЬ. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория А:** Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ. **Категория Б:** Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 1173 PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Wet-aged

ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 1174, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1174, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Dry-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Wet-aged ХАЛЯЛЬ; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Wet-aged ХАЛЯЛЬ. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED) выпускают: охлажденные [замороженные] весовые или фасованные в потребительской таре ХАЛЯЛЬ; замороженные [глубокозамороженные].

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных кусковых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; для замороженных кусковых не выше минус 18°С. Реализацию полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. **Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, **устанавливает изготовитель.** В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) %: **Без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией] **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 5 суток; при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 12 суток; С применением ва-**

куума: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С: кусковые [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 14 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые полуфабрикаты [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] из мраморной говядины**не более 21 суток**; **С применением модифицированной газовой среды: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты из мраморной говядины **не более 15-20 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые полуфабрикаты [крупнокусковые, порционные, бескостные, мясокостные] из мраморной говядины**не более 20-26 суток**; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания со дня выработки при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**: кусковые полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18 °С:** негерметично упакованные и весовые **не более 12 месяцев** со дня выработки; в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды **не более 12 месяцев** со дня выработки. **Рекомендуемые сроки годности** полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль **при нарушении целостности потребительской или групповой упаковки** с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха от 70 до 80% составляет: **не более 24 часов** с даты нарушения целостности потребительской или групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах конечного срока годности, указанного в маркировке продукции. Срок годности полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания Халяль, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP ЭКСПЕРТ

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1320-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 05.03.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные, кусковые [мясокостные, бескостные] и рубленые из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде куска или кусков мяса, или фарша [из фарша] из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и (или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, в оболочках или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания. ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:*** мясные. ***в зависимости от вида и возрастной группы убойных [продуктивных] животных:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; полуфабрикаты из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных; ***в зависимости от степени измельчения:*** кусковые; рубленые. ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления [степени измельчения и состава]:*** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные, фаршированные, в панировке, в т.ч. в пряностях и их смесях, в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов]; рубленые [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, весовые, фасованные]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани*** мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г, Д. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлаждённые и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов и наименований: **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А:** Филей на кости [говядина] «Экстра»; Ростбиф из телятины на кости; Корейка телячья; Телятина для тушения на кости; Шейка телячья на кости; Мякоть говяжья на кости; Уголок говяжий. **Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости; Спинно-поясничная часть на кости [говядина] «Экстра»; Тазобедренная часть на кости; Тазобедренная часть на кости [говядина] «Экстра»; Тазобедренная часть на кости (кострец, подбедерок, оковалок, огузок); Тазобедренная часть

[говядина] «Экстра» (кострец, подбедерок, оковалок, огузок); Рёберная часть подготовленная; Шейная часть на кости; Шея говяжья на кости; Шейная часть на кости [говядина] «Экстра»; Шея говяжья на кости [говядина] «Экстра»; Подлопаточная часть на кости; Подлопаточная часть на кости [говядина] «Экстра»; Лопаточная часть на кости; Лопаточная часть на кости [говядина] «Экстра»; Лопатка [говядина] «Экстра»; Лопатка с предплечным краем на кости; Корейка для запекания на кости; Окорок говяжий на кости; Окорок говяжий на кости «Экстра»; Филей на кости; Филей на кости [говядина] «Экстра»; Поясничная часть на кости; Поясничная часть на кости [говядина] «Экстра»; Спинная часть на кости; Спинная часть на кости [говядина] «Экстра»; Тонкий край на кости; Тонкий край на кости [говядина] «Экстра»; Толстый край на кости; Толстый край на кости [говядина] «Экстра»; Оковалок на кости; Ростбиф на кости; Оковалок без голяшки на кости; Рёбра «Кальби»; Говядина для жаренья на кости; Лопаточная часть прямоугольной разделки на кости; Рулет из лопаточной мякоти с костью; Мякоть говяжья на кости; Уголок говяжий; Шея на кости. **Категория В:** Грудная часть на кости; Грудинка на кости; Грудинка [говядина] «Экстра»; Край челышка на кости; Голяшка передняя на кости [Передняя голяшка на кости]; Голяшка задняя на кости [Задняя голяшка на кости]; Голяшка передняя из говядины; Голяшка задняя из говядины; Голяшка (передняя, задняя) [говядина] «Экстра»; Шейный зарез на кости; Зарез [говядина] «Экстра»; Челышко на кости; Рёберный край грудинки; Ребра для гриля; Мотолыга говяжья; Говядина для бульона на кости. **Категория Г:** Рёберная часть на кости. **Категория Д:** Рёбра без поверхностного мяса. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 10%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 10%; Лопаточная часть на кости в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 15%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 15%; Лопаточная часть на кости в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 20%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 20%; Лопаточная часть на кости в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 25%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 25%; Лопаточная часть на кости в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 30%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 30%; Лопаточная часть на кости в рассоле 30%. **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле 10%; Грудинка на кости в рассоле 15%; Грудинка на кости в рассоле 20%; Грудинка на кости в рассоле 25%; Грудинка на кости в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Вырезка говядины; Вырезка телятины; Вырезка говяжья «Царская»; Вырезка [говядина] «Экстра»; Длиннейшая мышца спины; Длиннейшая мышца спины [говядина] «Экстра»; Мясо тазобедренной части «Балык»; Лопаточная часть бескостная; Лопатка говяжья бескостная; Лопаточная часть [говядина] «Экстра»; Спинно-поясничная часть бескостная; Спинно-поясничная часть [говядина] «Экстра»; Подлопаточная часть бескостная; Подлопаточная часть [говядина] «Экстра»; Тазобедренная часть бескостная (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); Тазобедренная часть [говядина] «Экстра» (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); Тонкий край бескостный; Толстый край бескостный; Ростбиф [говядина для жарки]; Ростбиф [телятина для жарки]; Ростбиф [говядина для жарки] «Экстра»; Говядина для тушения; Говядина для тушения «Экстра»; Телятина для тушения; Телятина для тушения «Экстра»; Мякоть для тушения; Мякоть для тушения «Особая»; Говядина «Для запекания»; Говядина «По-домашнему»; Говядина «Юбилейная»; Говядина «Для запекания»; Говядина для варки; Говядина для варки «Экстра»; Телятина для варки; Телятина для варки «Экстра»; Филей бескостный; Филей [говядина] без кости «Экстра»; «Балык говяжий»; Говядина для запекания; Говядина для антрекота; Поясничная часть бескостная [антрекот]; Поясничная мышца; Поясничная часть [антрекот] [говядина] «Экстра»; Спинная

HACCP ЭКСПЕРТ

часть бескостная; Спинная часть [говядина] «Экстра»; Глазной мускул говяжий [«глазок бедра»]; Вырезка из лопатки; Передняя часть лопатки бескостная; Наружная часть лопатки бескостная; Внутренняя часть лопатки бескостная; Задняя часть лопатки бескостная; Предплечный край бескостный; Предплечный край [говядина] «Экстра»; Плечевая часть бескостная; Грудинная часть [говядина] «Экстра»; Грудинка [говядина] «Экстра»; Говядина духовая из полусухожильной мышцы бедра; Мясо для жаренья из верхушки верхней тазобедренной части; Нежная мякоть лопаточно-шейной части; Говядина «Для фарша»; Мясо для жаренья из мякоти нижней части говяжьего бедра; Мясо для жаренья из мякоти верхней части говяжьего бедра; Среднеягодичная мышца; Рулет из спинной мякоти; Рулет из подлопаточной мякоти; «Вырезка бычка»; Мякоть говяжья задняя часть; Шейка говяжья бескостная; Вырезка телячья; Филей лопатки из телятины; Филей из шеи; Наружная часть бедра «Для запекания». **Категория Б:** Пашина; Пашина [говядина] «Экстра»; Шейно-лопаточная часть бескостная; Шейная часть бескостная; Шейная часть [говядина] «Экстра»; Покромка; Покромка [говядина] «Экстра»; Шейный зарез; Зарез [говядина] «Экстра»; Котлетное мясо; Котлетное мясо [говядина] «Экстра»; Тонкая часть пашины; Наружный край нижней части пашины; Толстая часть пашины; Внутренняя часть пашины; Грудинка бескостная; Грудная часть говяжья; Грудинка [говядина] «Экстра»; Рулет «Спенсер»; Шейка говяжья бескостная. **Категория В:** Завиток; Шейный зарез бескостный; Реберная часть бескостная; Говядина «Для студня»; Голяшка передняя бескостная; Рулька говяжья; Голяшка задняя бескостная; Подбедерок говядины; Подбедерок телятины; Говядина для бульона бескостная. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 10%; Подлопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Лопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Покромка (экстра) в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%; Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%; Говядина «По-домашнему» в рассоле 10%; Говядина «Юбилейная» в рассоле 10%; Говядина «Для запекания» в рассоле 10%. **Категория Б:** Покромка в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 15%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 15%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Покромка в рассоле 15%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 20%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 20%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Покромка в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 25%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 25%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 25%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 25%; Покромка в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 30%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 30%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Покромка в рассоле 30%. **Категория В:** Грудинка бескостная в рассоле 15%; Грудинка бескостная в рассоле 20%; Грудинка бескостная в рассоле 25%; Грудинка бескостная в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Грудинка говяжья маринованная; Говядина «Пикантная» в маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть говядины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть говядины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть говядины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть говядины на кости, замороженная. **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть говядины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты**

HACCP ЭКСПЕРТ

мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А: Мясной блок. Говядина от спинно-поясничная части бескостной, замороженная; Мясной блок. Говядина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Говядина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Говядина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Телятина от спинно-поясничная части бескостной замороженная; Мясной блок. Телятина от тазобедренной части бескостной замороженная; Мясной блок Телятина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Телятина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Телятина от грудной части бескостной замороженная. **Категория Б:** Мясной блок. Покромка говядины замороженная; Мясной блок. Покромка телятины замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо телячье замороженное. **Категория В:** Мясной блок. Говядина от грудной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо говяжье замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 15%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 20%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 25%, замороженное. Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 30%, замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Порционный кусок тазобедренной части на кости (экстра); Порционный кусок спинно-поясничной части на кости (экстра); Порционный кусок лопаточной части на кости (экстра); Порционный кусок шейной части на кости (экстра); Порционный кусок грудной части на кости (экстра); Порционный кусок подлопаточной части на кости (экстра); Порционный кусок поясничной части на кости (антрекот на кости) (экстра); Порционный кусок спинной части на кости (экстра); Порционный кусок филейного края на кости (экстра); Антрекот на кости из телятины; Стейк из телятины на кости. **Категория Б:** —Порционный кусок тазобедренной части на кости; Порционный кусок поясничной части на кости; Порционный кусок спинной части на кости; Порционный кусок лопаточной части на кости; Порционный ку сок шейной части на кости; Бифштекс из задней поясничной части говяжьей туши; Ресторанный бифштекс на кости; Бифштекс для гриля на кости; Стейк [к портеру] из говядины на кости; Стейк «Нью-Йорк» из говядины на кости; Бифштекс на кости; Отбивная из говядины с косточкой; Отбивная на кости из говядины; Рёбра для барбекю; Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из говядины; Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из телятины; Стейк «Томагавк» на кости; Стейк «Ковбой» на кости; Стейк «Портерхаус» из говядины на кости; Стейк «Т-Бон» из говядины на кости; Стейк «Клаб» из говядины на кости; Стейк на кости из говядины; Антрекот на кости из говядины. **Категория В:** Порционный кусок голяшки передней на кости; Порционный кусок голяшки задней на кости; Порционный кусок рёберной части на кости; Порционный кусок грудной части на кости; Рябчик [котлета на косточке]; Медальоны говяжьи (из мотолыги говяжьей); Стейк «Оссо Буко» из голяшки. **Категория Г:** Рёбра для гриля; Ребрышки для жарки «Оригинальные». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 30%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 30%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 30%; Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 15%; Порционный

HACCP EXPERT

кусок шейной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 30%; Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 30%. **Категория В:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 30%. **Категория Г:** Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 15%; Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 20%; Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 25%; Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 30%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 15%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 20%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 25%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 30%; Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 15%; Порционный шейного зареза на кости в рассоле 20%; Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 25%; Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Стейк на кости «Ти-бон» в маринаде «Горчично-луковом»; Стейк из говядины в маринаде «Острый»; Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый»; Отбивная из говядины с косточкой. **Категория В:** Грудинка говяжья «Любительская». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]: Категория А:** Порционный кусок спинной части бескостной; Порционный кусок филейного края; Порционный кусок говяжьей вырезки; Порционный кусок оковалка бескостный; Порционный кусок внутренней тазобедренной части; Порционный кусок верхней тазобедренной части; Говядина для жаренья; Порционный кусок подлопаточной части; Порционный кусок говяжьей пашины; Порционный кусок мякоти нижней части говяжьего бедра; Порционный кусок мякоти верхней части говяжьего бедра; Толстый край челышка бескостный; Тонкий край челышка бескостный; Порционный кусок мякоти верха говяжьей лопатки; Порционный кусок полусухожильной мышцы говяжьего бедра; Слайсы для жарки из говядины; Слайсы для жарки из телятины; Лангет; Говядина духовая; Говядина гриль; Антрекот; Шницель «Натуральный»; Мясо для бифштекса; Мясо для филе; Мясо для лангета; Мясо для антрекота; Мясо для говядины духовой; Мясо для телятины духовой; Говядина барбекю; Телятина барбекю; Стейк из говядины; Стейк из телятины; Стейк с перцем; Стейк «Рибай» из говядины; Стейк «Нью-Йорк» из говядины; Стейк «Филе миньон»; Стейк «Трёхглавый»; Стейк «Махаон»; Стейк «Клод»; Стейк «Шато»; Стейк «Шатобриан»; Стейк «Ранчо»; Стейк «Батлер»; Стейк «Чак Ролл»; Стейк «Флэт Айрон»; Стейк «Денвер»; Стейк «Рамп»; Стейк «Топ Блейд»; Стейк «Медальон из лопатки»; Стейк «Харт Блейд»; Стейк «Трай Тип»; Стейк «Бейсбол»; Стейк «Топ Раунд»; Стейк «Топ Раунд Кэп»; Стейк «Ай Раунд»; Стейк «Пиканья»; Стейк «Кулет»; Стейк «Сирлойн»; Стейк «Сирлойн Кэп»; Стейк «Рибай Филе»; Стейк «Рибай Кэп Стейк» (RIBEYE CAP STEAK); Стейк «Рибай Кэп Ролл» (RIBEYE CAP ROLL); Стейк «Стриплойн» (STRIP STEAK); Стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из телятины; Стейк «Кантри»; Стейк «Вейн стрип»; Стейк «Чак Ай Ролл»; Стейк «Кантри»; Стейк «Мясника»; Бифштекс; Бифштекс из говядины; Отбивная из говядины; Отбивная из говядины без косточки; Отбивная для гриля «Фантазия»; Рулетик «Мясной» из говядины; Ромштекс из говядины; Бифштекс в беконе; Стейк «60 секунд». **Категория Б:** Порционный кусок пашины; Порционный кусок внутренней части говяжьей пашины; Порционный кусок внешней части говяжьей пашины; Межреберные стрипсы; Стейк «Мачете» (INSIDE SKIRT STEAK); Стейк «Скёрт» (OUTSIDE SKIRT STEAK); Стейк «Паук»; Стейк «Фланк» (FLANK STEAK); Стейк «Мясника»; Стейк «Кантри»; Стейк «Флэнк»; Стейк «Бавет» (BAVETTE

STEAK); Рулет говяжий со шпиком; Шницель по-милански; Ромштекс; Ромштекс в цветной панировке. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Мясо для запекания и гриля в рассоле 15%; Бифштекс натуральный в рассоле 15%. **Категория Б:** Мясо для запекания и гриля в рассоле 20%; Мясо для запекания и гриля в рассоле 25%; Мясо для запекания и гриля в рассоле 30%; Бифштекс натуральный в рассоле 20%; Бифштекс натуральный в рассоле 25%; Бифштекс натуральный в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Говядина в маринаде; Говядина «Пикник»; Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри»; Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри»; Стейк «Филе Миньон» в маринаде «Фюме»; Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый»; Говядина в брусничном маринаде с черносливом; Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый». **Категория Б:** Говядина «Пряная» в маринаде; Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри»; Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри»; Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый»; Говядина в маринаде универсальном с лимоном и травами; Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый». **Категория В:** Грудинка в специях маринованная; **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Б:** Телятина для запекания с овощами. **Категория В:** Мясо «По-французски». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные фаршированные. Категория Б:** Рулетик «Домашний»; Ролады из говядины; Ролады из телятины; Рулетик «Мясной» из говядины. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Набор для вторых блюд; Набор для бешбармака из говядины. **Категория В:** Суповой набор из говядины; Набор для бешбармака из говядины; Рагу из говядины; Рагу из телятины; Рагу говяжье; Рёбра говяжьи. **Категория Г:** Набор для первых блюд; Набор для бульона; Набор для бульона из говядины; Ребра индивидуально вынутые (ребро ИВР); Заправка борщовая из говядины; Суповой набор говяжий; Рагу говяжье. **Категория Д:** Набор для борща; Набор для шурпы из говядины; Набор для холодца; Рёбра говяжьи; Набор для бульона из говядины [говяжий]; Суповой набор говяжий. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория В:** Шашлык из говядины «Классический»; Шашлык из говядины «Грузинский»; Шашлык из говядины «Сливочный»; Шашлык из говядины «Сибирский гриль»; Шашлык из говядины «По-итальянски»; Шашлык из говядины «Чесночный». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Гуляш из говядины; Гуляш из телятины; Гуляш из говядины «По-домашнему»; Гуляш из телятины «По-домашнему»; Поджарка из говядины; Поджарка из телятины; Поджарка из говядины «По-домашнему»; Поджарка из телятины «По-домашнему»; Азу из говядины; Азу из телятины; Азу из говядины «По-домашнему»; Азу из телятины «По-домашнему»; Бефстроганов из говядины; Бефстроганов из телятины; Бефстроганов из говядины «По-домашнему»; Бефстроганов из телятины «По-домашнему»; Говядина для шашлыка Экстра; Телятина для шашлыка Экстра; «Говядина По-домашнему»; «Говядина для варки»; «Говядина для тушения»; «Говядина мякоть бедра»; «Говядина мякоть лопатки»; Говядина для кебабов Ноазеты из телятины; Говядина для шаурмы; Кебабы из говядины. **Категория Б:** «Говядина мякоть шейки»; «Говядина мякоть грудинки»; Грудинка говяжья [говядины]; Грудинка телячья [телятины]; «Мякоть говядины»; Говядина для шаурмы; Мясо котлетное говяжье. **Категория В:** Говядина для бульона бескостная; Говядина «Для студня»; «Голяшка говяжья». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины**

HACCP EXPERT

[телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А: Шашлык из говядины; Шашлык из телятины; Шашлык «Георгиевский маринованный в гранатовом соке»; Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный; Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в уксусе; Шашлык «Георгиевский» маринованный; Шашлык из говядины «Кавказский»; Телятина по-флотски. **Категория Б:** Шашлык из говядины, маринованный в уксусе; Шашлык из говядины, маринованный в томатах со специями; Шашлык из говядины в соевом соусе; Шашлык из говядины в вине и специях; Шашлык из говядины в майонезе; Шашлык «Георгиевский» маринованный [барбекю]; Шашлык из говядины в кетчупе; Гуляш в маринаде; Азу из говядины в соусе; Говяжья поджарка в маринаде; Шашлык из говядины «Обычный»; Шашлык «По-домашнему» из говядины; Говядина «Пряная» в маринаде; Говядина для шаурмы в маринаде; Полуфабрикат для шаурмы; Шашлык «Общепринятый» из говядины; Шашлык из говядины «Классический»; Шашлык из говядины «Грузинский»; Шашлык из говядины «Сливочный»; Шашлык из говядины «Сибирский гриль»; Шашлык из говядины «По-итальянски»; Шашлык из говядины «Чесночный»; Шашлык из говядины в маринаде «Гурмикс». **Категория В:** Говядина для шаурмы в маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов: Категория В:** Жаркое из говядины с овощами; Гуляш из говядины с овощами **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш говяжий «Натуральный»; Фарш из говядины; Фарш «Экстра» из говядины; Фарш говяжий; Фарш из телятины «Натуральный»; Фарш говяжий «Премиум» [90/10]; Фарш «Домашний»; Фарш «Домашний» из говядины; Фарш «Смешанный»; Фарш из телятины. **Категория Б:** Фарш «Домашний»; Фарш «Традиционный»; Фарш «Новосибирский»; Фарш «По-мичурински»; Фарш для бифштексов; Фарш говяжий; Фарш «Семейный»; Фарш «Особый» говяжий; Фарш «Люкс»; Фарш «Элитный»; Фарш «Оригинальный»; Фарш «Фермерский»; Фарш «Деревенский»; Фарш мясной; Фарш «Говяжий»; Фарш говяжий «Премиум» [75/25]; Фарш говяжий «Премиум» [70/30]; Фарш говяжий «Люкс»; Фарш «Кулинарный»; Фарш для гамбургеров; Фарш из говядины; Фарш из телятины «Нежный»; Фарш для бифштекса. **Категория В:** Фарш «Хозяюшка»; Фарш «Ассорти»; Фарш «Уральский»; Фарш для котлет и биточков; Фарш «Деревенский»; Фарш говяжий; Фарш «Фирменный»; Фарш говяжий с мясом курицы; Фарш «Особый» любительский; Фарш «Особый» котлетный; Фарш «Говядина-курица»; Фарш «Особый» нежный; Фарш «Мясной дуэт»; Фарш «Кулинарный»; Фарш «Столичный»; Фарш для гамбургеров; Фарш из говядины с мясом птицы; Фарш мясной с рисом; Фарш мясной с овощами; Фарш для бифштексов; Фарш для начинки; Фарш для биточков; Фарш «Домашний»; Фарш говяжий «Премиум» [60/40]; Фарш для гамбургера; Фарш особый говяжий; Фарш «Особый» говяжий. **Категория Г:** Фарш для гамбургеров; Фарш для биточков; Фарш для котлет; Фарш для пельменей. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория А:** Котлеты «Эркээни» из говядины; Котлета для бургера; Котлета для бургера [94/6]; Котлеты для бургеров; Котлеты для бургеров «Говяжьи»; Тефтели говяжьи. **Категория Б:** Котлеты «Классика»; Котлеты «Полтавские»; Котлеты с чесноком; Котлета для гамбургера; Котлеты для бургеров; Котлеты для бургеров «Люкс»; Котлета для бургера; Котлета для бургера [80/20]; Котлета для бургера [75/25]; Котлеты для гамбургеров; Котлеты говяжьи; Котлеты «Нежные»; Котлеты из говядины и курицы; Бургер из говядины; Бифштекс рубленый; Бифштекс «Ермак»; Бифштекс говяжий; Бифштекс с миндалем; Биточки «Домашние»; Биточки из говядины и курицы; Тефтели «Эркээни» из говядины; Фрикадельки из говяжьего фарша; Фрикадельки мясные; Фрикадельки по-калининградски; Фрикадельки для мясного супа; Ёжики «Домашние»; Митболлы; Люля-кебаб «Экстра»; Люля-кебаб; Люля-кебаб из говядины и баранины; Колбаски-гриль

«Натуральные». **Категория В:** Котлета «Натуральная» рубленая со сладким перцем; Котлеты «Московские»; Котлеты «Луганские»; Котлеты с луком; Котлеты «Пикантные» с паприкой; Котлеты с грибами; Котлеты «Советские»; Котлеты «Казачьи»; Котлеты из говядины; Котлеты «Домашние»; Котлеты «Похлыновски»; Котлеты говяжьи; Котлеты «Натуральные рубленые»; Котлеты «Семейные»; Котлеты «Татарские из говядины»; Котлета для бургера [60/40]; Котлета говяжья; Котлеты «Украинские»; Котлеты «Деревенские»; Котлеты «Аппетитные с чесноком»; Котлеты из говядины и курицы; Котлета «Бургер»; Котлеты для бургера из говядины; Шницель «Натуральный» рубленый; Шницель «Оскар»; Бифштекс «Адмиралтейский»; Бифштекс «Городской»; Бифштекс «По-гречески»; Бифштекс «Монарх»; Бифштекс «Английский»; Бифштекс «Стрелецкий»; Ромштекс «Аристократ»; Ромштекс «Люкс»; Биточки «По-домашнему»; Биточки «Нежные»; Биточки «Сочные»; Биточки «Никольские»; Биточки из говядины и курицы; Гамбургер «Олимпия»; Гамбургер «Классический»; Гамбургеры; Люля-кебаб «Экзотический»; Люля-кебаб говяжий; Люля-кебаб из говядины и баранины; Фрикадельки «Домашние»; Фрикадельки «Останкинские»; Фрикадельки «Бабушкины»; Фрикадельки «Праздничные»; Фрикадельки «По-румынски»; Фрикадельки для куриного супа; Фрикадельки «Москворецкие»; Крокеты «Нежные»; Палочки из фарша с карри; «Ложный заяц». **Категория Г:** Котлеты «Мусульманские»; Котлеты «Татарские»; Котлеты «Дачные»; Котлеты «Охотничьи»; Котлеты говяжьи; Котлеты в беконе; Котлеты «Особые»; Котлеты «Славянские»; Котлеты «Аппетитные с говядиной»; Котлеты «Сочные говяжьи-куриные»; Котлеты из говядины и курицы; Биточки «Семейные»; Биточки «Загородные»; Биточки из говядины и курицы; Шницель «Литовский»; Люля-кебаб «Оригинальный»; Тефтели «Мясные»; Тефтели из говядины и курицы; Ёжики «Мясные»; Фрикадельки «По-итальянски»; Фрикадельки «По-русски»; Фрикадельки «Тари»; Фрикадельки «Любительские»; Фрикадельки «Луганские». **Категория Д:** Котлеты «Аппетитные»; Котлеты «Пикник»; Котлеты «Столовые»; Шницель «Казанский»; Шницель «Слободской»; Фрикадельки «Деревенские». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные панированные [непанированные]. Категория Б:** Перец фаршированный; Долма в виноградных листьях. **Категория В:** Зразы «По-селянски» с луком и яйцом; Зразы «По-селянски» с грибами; Зразы «По-селянски» с сыром; Зразы «По-селянски» с капустой; Зразы «По-селянски» с фасолью и орехами; Зразы «По-селянски» с морковью и орехами; Голубцы с говядиной; Долма «Говяжья»; Долма «Армянская» в виноградных листьях; Перец фаршированный; Перец, фаршированный с мясом и рисом; Перец, фаршированный с говядиной; Роллы «Люкс» с сыром; Роллы «Люкс» с творогом и зеленью; Роллы «Люкс» с картофелем и грибами; Роллы «Люкс» с рисом и курицей; Роллы «Смак» с мясом курицы и луком; Роллы «Смак» с говядиной; Роллы «Смак» со свининой; Роллы «Смак» с говядиной, свининой и курицей. **Категория Г:** Перец фаршированный «Любительский». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски «Берлинские»; Колбаски «Баварские»; Колбаски «Тирольские»; Колбаски «Нюрнбергские»; Колбаски «Мюнхенские»; Колбаски для жарки «Говядина с бараниной»; Колбаски гриль из говядины; Колбаски острые «Мергез»; Колбаски «Домашние»; Колбаски для жарки из телятины; Колбаски «Улитка гриль»; Гриль-колбаска «Аликанте»; Купаты «Южные»; Купаты «Марокканские»; Купаты из говядины. **Категория В:** Колбаски «Лионские»; Колбаски «Домашние»; Колбаски «Уральские»; Колбаски для жарки «Говяжьи»; Колбаски ливийские «Осбан»; Купаты «Домашние»; Купаты «Мергез»; Купаты «Итальянские». **Категория Г:** Колбаски «От шефа из говядины»; Колбаски «К пиву». **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А:** Окорок свиной на кости; Окорок свиной; Окорок свиной без шкуры; Корейка для запекания; Корейка для запекания на кости; Карбонад на ребре; Кост-

HACCP EXPERT

рец на кости; Поясничная часть свиная на кости. **Категория Б:** Тазобедренная часть на кости; Тазобедренная часть [свинина] «Экстра»; Плечевая часть на кости; Шея свиная в шкуре на кости; Лопатка свиная в шкуре на кости; Корейка свиная в шкуре; Корейка на кости свиная; Корейка [свинина]; Корейка [свинина] «Экстра»; Корейка свиная в шкуре на кости; Шея свиная без шкуры на кости; Лопатка свиная без шкуры на кости; Лопатка свиная без шкуры, без рульки; Лопатка свиная со шкурой, без рульки; Корейка без шкуры на кости; Оковалок (кострец) на кости; Лопаточная часть на кости; Лопаточная часть [свинина] «Экстра»; "Пикниковая лопатка" на кости; Шейно-лопаточная часть на кости; Шейно-подлопаточная часть [свинина] «Экстра»; Окорок свиной в шкуре или без шкуры на кости; Корейка с хребтом в шкуре или без шкуры; Окорок со шкурой без голяшки; Окорок короткий на кости; Наружная часть лопатки на кости; Нижняя часть лопатки на кости; Верхняя часть лопатки на кости; Окорок свиной на кости; Окорок свиной; Окорок свиной на кости «Экстра»; Окорок [свинина] «Экстра»; Окорок свиной без шкуры; Шея на кости; Шея свиная на кости; Шея [свинина] «Экстра»; Спинная часть свинины для жаренья; Поясничная часть с пашиной «Экстра»; Плечелопаточная часть [свинина] «Экстра»; Спинная часть [корейка] «Экстра»; Спинно-поясничная часть на кости. **Категория В:** Окорок со шкурой и с голяшкой; Окорок длинный на кости; Тазобедренная часть с голяшкой на кости. Лопатка свиная со шкурой и с рулькой; Лопатка свиная без шкуры с рулькой; Полуфабрикат для студня на кости; Рулька свиная со шкурой или без шкуры на кости; Рулька [предплечье] на кости; Рёбра спинной части [корейки]; Рулька передняя свиная; Риблеты (Loin riblets); Плечелопаточная часть с голяшкой; Спинно-грудная часть свинины; Грудинка [свинина] «Экстра»; Грудинка на кости в шкуре или без шкуры свиная; Ребрышки для жарки «Оригинальные»; «Рябчик» свиной; Ребра свиные; Голяшка н/к в шкуре свиная; Голяшка н/к без шкуры свиная; Рулька свиная в шкуре или без шкуры; Рулька свиная без шкуры; Рулька свиная в шкуре. **Категория Г:** Грудинка в шкуре или без шкуры на кости; Полная реберная пластина; Подлопаточные ребра; Голяшка в шкуре или без шкуры на кости; Рёбра грудинки ["ребра без поверхностного мяса"]; Рёбра с тонким слоем мяса; Рёберная часть корейки; Рёбра разделки Сен-Луи; Рёберный край; Лопаточные ребра; Рулька задняя свиная; Рулька свиная [предплечье]; Рулька свиная [предплечье] «Экстра»; Рулька свиная со шкурой; Голяшки в шкуре; Грудинка [свинина] «Экстра»; Рулька [предплечье] [свинина] «Экстра»; Голяшка [свинина] «Экстра»; Ребрышки деликатесные свиные; Голяшка в шкуре или без шкуры свиная; Ребра подлопаточные свиные; Рулька свиная в шкуре; Голяшка свиная в шкуре; Рёбра ленточные; «Хребты свиные». **Категория Д:** Ребра свиные. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Шея на кости в рассоле 15%; Окорок на кости в рассоле 15%; Лопаточная часть на кости в рассоле 15%; Плечевая часть на кости в рассоле 15%. **Категория В:** Корейка на кости в рассоле 15%; Шея на кости в рассоле 20%; Окорок на кости в рассоле 20%; Лопаточная часть на кости в рассоле 20%; Корейка на кости в рассоле 20%; Плечевая часть на кости в рассоле 20%; Шея на кости в рассоле 25%; Окорок на кости в рассоле 25%; Лопаточная часть на кости в рассоле 25%; Корейка на кости в рассоле 25%; Плечевая часть на кости в рассоле 25%; Шея на кости в рассоле 30%; Окорок на кости в рассоле 30%; Лопаточная часть на кости в рассоле 30%; Корейка на кости в рассоле 30%; Плечевая часть на кости в рассоле 30%. **Категория Г:** Грудинка на кости в рассоле 15%; Грудинка на кости в рассоле 20%; Грудинка на кости в рассоле 25%; Грудинка на кости в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Корейка свиная. **Категория В:** Рулька маринованная; Рулька свиная; Рулька «Ужин Дикаря»; Рулька в пряном маринаде. **Категория Г:** Рулька маринованная; Рулька свиная; Ребра свиные; Рулька «Застольная»; Рулька в пряном маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Вырезка; Вырезка свиная; Вырезка свиная «Экстра»;

Свинина «Экстра»; Окорок свиной бескостный; Окорок [свинина] «Экстра»; Окорок свиной без кости [филей] «Экстра»; Карбонад; Вырезка «Карбонат», Карбонат свиной; Карбонад свиной; Карбонад свиной «Экстра»; Мясо для жарения от спинной части бескостное; Наружная часть окорока; Наружная длинная мышца; Внутренняя часть окорока; Затылок оковалка (верхушка); Трехсоставной окорок (внутренняя часть, внешняя часть, затылок оковалка); Эскалопная часть; Филейная вырезка; Филейная покромка; Обваленный оковалок [кострец]; Верхняя часть лопатки бескостная; Внутренняя часть лопатки бескостная; Лопатка грудная; Лопатка [большая круглая мышца]; Лопатка [зубчатая брюшная мышца]; Лопатка [подушка]; «Буженина» свиная; Мясо тазобедренного отруба «Балык свиной»; Мясо «Для запекания и гриля»; Филей свиной; Окорок свиной (верхний, внутренний, наружный, боковой); Корейка бескостная без шкуры; Корейка бескостная; Корейка [свинина] «Экстра»; Кострец без кости; Свинина «Для запекания»; Мясо «По-селянски» [мякоть костреца]; Лопатка свиная бескостная; Спинно-поясничная часть бескостная; Спинная часть [корейка] [свинина] «Экстра»; «Балык свиной». **Категория Б:** Шея свиная без кости; Средняя часть обваленная; Поясничная часть с пашиной бескостная; Поясничная часть с пашиной [свинина] «Экстра»; Тазобедренная часть бескостная; Тазобедренная часть [свинина] «Экстра»; Шейно-подлопаточная часть бескостная; Шейно-подлопаточная часть «Экстра»; Шейно-лопаточная часть бескостная; Лопаточная часть бескостная; Лопаточная часть [свинина] «Экстра»; Свинина для жарки; Свинина для жарки «Экстра»; Шейка бескостная; Шейная часть; Шейка свиная; Шейка [свинина] «Экстра»; Шейка свиная бескостная; Лопатка свиная на шкуре; Лопатка свиная без шкуры; Мясо «По-селянски» [мякоть с лопатки]; Свинина для поджарки; Свинина духовая; Свинина для тушения; Свинина для шашлыка «Экстра»; Котлетное мясо свиное. **Категория В:** Пашина; Корейка бескостная на шкуре; Котлетное мясо; Котлетное мясо [свинина] «Экстра»; Грудинка бескостная на шкуре; Грудинка бескостная без шкуры; Грудинка без кости в шкуре свиная; Грудинка без кости без шкуры свиная; Грудинка; Грудинка [свинина] «Экстра»; Грудинка в шкуре; Рулька свиная бескостная; Рулька [предплечье] [свинина] «Экстра»; Задняя голяшка бескостная; Голяшка без кости в шкуре задняя; Голяшка без кости в шкуре передняя; Голяшка свиная без шкуры, без кости; Голяшка свиная без кости в шкуре. Голяшка [свинина] «Экстра»; **Категория Г:** Грудинка бескостная на шкуре; Грудинка; Грудинка в шкуре. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Корейка бескостная в рассоле 15%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Окорок бескостный в рассоле 15%; Шея бескостная в рассоле 15%; Плечевая часть бескостная в рассоле 15%; Корейка бескостная в рассоле 20%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Окорок бескостный в рассоле 20%; Шея бескостная в рассоле 20%; Плечевая часть бескостная в рассоле 20%; Корейка бескостная в рассоле 25%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 25%; Окорок бескостный в рассоле 25%; Плечевая часть бескостная в рассоле 25%; Корейка бескостная в рассоле 30%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Окорок бескостный в рассоле 30%; Плечевая часть бескостная в рассоле 30%. **Категория В:** Грудинка бескостный в рассоле 15%; Грудинка бескостный в рассоле 20%; Шея бескостная в рассоле 25%; Шея бескостная в рассоле 30%. **Категория Г:** Грудинка бескостный в рассоле 25%; Грудинка бескостный в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Карбонад свиной бескостный в маринаде; Шея свиная бескостная в маринаде; Лопатка свиная бескостная в маринаде; Окорок свиной бескостный в маринаде; Окорок «Фирменный» свиной; Свинина «По-дижонски»; Шейка свиная для запекания в маринаде «Гурмикс»; Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс»; Корейка для запекания; Шея свиная маринованная. **Категория В:** Свинина в маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Корейка свиная на

HACCP EXPERT

кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть свинины на кости, замороженная; Мясной блок. Плечевая часть свинины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть свинины на кости, замороженная; Мясной блок. Шейная часть свинины на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть свинины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Корейка свиная бескостная, замороженная; Мясной блок. Свинина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Свинина от плечевой части бескостной замороженная; Мясной блок. Свинина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория Б:** Мясной блок. Корейка свиная бескостная, замороженная; Мясной блок. Свинина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Свинина от плечевой части бескостной замороженная; Мясной блок. Свинина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Свинина от шейной части бескостной замороженная; **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория В:** Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 15%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 20%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 25%, замороженное. Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 30%, замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Отбивные из спинно-поясничной части на кости; Отбивные из верхней части тазобедренного отруба на кости. **Категория Б:** Порционный кусок шейной части на кости; Порционный кусок из лопаточной части на кости; Порционный кусок окорока на кости; Порционный кусок корейки на кости; Порционный кусок поясничной части с пашиной на кости; Отбивные из спинной части, ассорти на кости; Свинина для жарения по-бостонски на кости; Порционный кусок плечевой части (нижней части) на кости; Порционный кусок плечелопаточной части без голяшки на кости; Отбивные из свиной корейки; Антрекот свиной на кости; Стейк из свинины (корейка на кости); Стейк из лопатки свиной. **Категория В:** «Рябчик» свиной; Порционный кусок грудинки на кости; Рёбра по-деревенски на кости; Котлета отборная; Стейк из рульки. **Категория Г:** Порционный кусок грудинки на кости; Ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости; Рулька малая. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Порционный кусок шейки на кости в рассоле 15%; Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 15%; Порционный кусок окорока на кости в рассоле 15%; Порционный кусок корейки н/к в рассоле 15%; Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 20%; Порционный кусок окорока на кости в рассоле 20%; Порционный кусок окорока на кости в рассоле 25%; **Категория В:** Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 15%; Порционный кусок шейки на кости в рассоле 20%; Порционный кусок корейки н/к в рассоле 20%; Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 20%; Порционный кусок шейки на кости в рассоле 25%; Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 25%; Порционный кусок корейки н/к в рассоле 25%; Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 25%; Порционный кусок шейки на кости в рассоле 30%; Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 30%; Порционный кусок окорока на кости в рассоле 30%; Порционный кусок корейки н/к в рассоле 30%; Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 30%; **Категория Г:** Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 15%; Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 20%; Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 25%; Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Стейк [корейка на кости] в Грузинском маринаде; Стейк из свинины в маринаде «Острый»; Стейк из свинины в маринаде «Мексиканский»; Стейк из свинины в маринаде «Пикантный»; Стейк из свинины в маринаде «Сливочный с

HACCP EXPERT

травами»; Стейк из свинины в маринаде «5 перцев»; Стейк из свинины в маринаде «Чесночный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «Папричный»; Стейк из свинины в маринаде «Для стейков»; Стейк [корейка на кости] в брусничном маринаде; Стейк [корейка на кости] в чесночном маринаде с травами; Стейк [корейка на кости] в томатном маринаде с аджикой; Стейк [корейка на кости] в грузинском маринаде; Стейк [корейка на кости] в ореховом маринаде; Стейк [без хребта] в брусничном маринаде; Стейк [без хребта] в чесночном маринаде с травами; Стейк [без хребта] в томатном маринаде с аджикой; Стейк [без хребта] в грузинском маринаде; Стейк [без хребта] в ореховом маринаде. **Категория В:** Рулька свиная «Для запекания»; Отбивная из свинины на косточке; Рёбрышки в смородиновом соусе; Рулька в пряном маринаде; Ребрышки свиные маринованные; Рулька свиная. **Категория Г:** Грудинка свиная «Любительская»; Рулька свиная «Пикантная»; Ребрышки свиные «К пиву»; Рёбра в томатном маринаде с аджикой; Рёбра в грузинском маринаде; Рёбра в ореховом маринаде; Рулька в пряном маринаде; Рёбра свиные маринованные [Свиные ребра маринованные]. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Порционный кусок спинной части б/к; Отбивные из верхней части тазобедренного отруба б/к; Отбивная для барбекю б/к; Порционный кусок корейки свиной б/к; Порционный кусок окорока свиного б/к; Отбивная для гриля; Котлета «Натуральная» из свинины; Стейк из свинины; Лангет из свинины; Бифштекс из свинины; Эскалоп из свинины; Шницель из свинины; Свиная отбивная; Свиные стейки по-бостонски; Эскалоп свиной; Котлета отбивная из свинины; Стейк из карбоната; Стейк свиной; Бифштекс свиной; Свинина гриль; Шницель свиной; "Свинина духовая"; Лангет свиной; Шницель «Натуральный». **Категория Б:** Порционный кусок шейки свиной бескостной; Порционный кусок лопатки свиной бескостной; Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к; Бризоль; Рулет свиной со шпиком; Свинина для отбивных; Свинина для жарки; Котлета «Натуральная» свиная; Шницель свиной; Свинина духовая; Стейк из шеи свиной; Стейк из свиной шеи; Эскалоп из свинины; **Категория В:** Порционный кусок грудинки б/к; Полуфабрикат для студня. **Категория Г:** Бекон для гриля. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 15%; Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 15%; Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 15%; Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 15%; Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 15%; Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 15%; Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 15%; Стейк из свинины в рассоле 15%; Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 20%; Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 20%; Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 20%; Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 20%; Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 20%; Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 20%; Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 20%; Стейк из свинины в рассоле 20%; Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 25%; Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 25%; Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 25%; Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 25%; Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 25%; Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 25%; Стейк из свинины в рассоле 25%; Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 30%; Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 30%; Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 30%; Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 30%; Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 30%; Стейк из свинины в рассоле 30%. **Категория В:** Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 15%; Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 20%; Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 25%; Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 30%; Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 30%; **Категория Г:** Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 25%; Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные**

с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Б: Косичка из свиной вырезки в беконе; Корейка для запекания; Свинина для запекания с сыром; Свинина для запекания с овощами; Свинина для запекания с сыром и овощами; Жаркое из свинины, шпигованное черносливом; Жаркое из свинины, шпигованное морковью; Жаркое из свинины, шпигованное солёным (копчёным) шпиком; Жаркое из свинины, шпигованное сыром. **Категория В:** Жаркое из свинины, шпигованное черносливом; Жаркое из свинины, шпигованное морковью; Жаркое из свинины, шпигованное солёным (копчёным) шпиком; Жаркое из свинины, шпигованное сыром. **Категория Г:** Свинина «По-русски». **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория А:** Свинина для жарки; Карбонад в кисло-сладком соусе; Стейк из карбонада в брусничном маринаде; Стейк из карбонада в чесночном маринаде с травами; Стейк из карбонада в грузинском маринаде; Стейк из карбонада в ореховом маринаде; Эскалоп из свинины в брусничном маринаде; Эскалоп из свинины в чесночном маринаде с травами; Эскалоп из свинины в грузинском маринаде; Эскалоп из свинины в ореховом маринаде; Косичка из свиной вырезки в маринаде «Гурмикс»; **Категория Б:** Лопатка свиная «Для запекания»; Рулет «Самба»; Шейка в маринаде; Стейк свиной; Свинина для барбекю; Шейка «Нежная»; Стейк из свинины в маринаде «Острый»; Стейк из свинины в маринаде «Мексиканский»; Стейк из свинины в маринаде «Пикантный»; Стейк из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «5 перцев»; Стейк из свинины в маринаде «Чесночный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «Папричный»; Стейк из свинины в маринаде «Для стейков»; Стейк из свинины в маринаде; Шея свиная в маринаде; Шея [стейк б/к] в брусничном маринаде; Шея [стейк б/к] в чесночном маринаде с травами; Шея [стейк б/к] в томатном маринаде с аджикой; Шея [стейк б/к] в грузинском маринаде; Шея [стейк б/к] в ореховом маринаде; Стейк из свинины в маринаде «Грузинский»; Шея [стейк б/к] в Грузинском маринаде; Котлета отбивная из свинины в брусничном маринаде; Котлета отбивная из свинины в чесночном маринаде с травами; Котлета отбивная из свинины в грузинском маринаде; Котлета отбивная из свинины в ореховом маринаде; Шейка «Премиум»; Шейная часть свиная по-грузински; Шейная часть свиная в чесночном маринаде; Стейк из свиной шеи в маринаде «Гурмикс»; Шейка свиная для запекания в маринаде «Гурмикс»; Свинина для барбекю; Стейк из свинины в маринаде; Эскалоп из свинины в маринаде; Эскалоп из свинины; Карбонад для запекания; Шницель свиной в маринаде; Свинина в маринаде [Карбонад]; Свинина в маринаде [Вырезка]; Стейк из свинины. **Категория В:** Бекон для гриля в маринаде барбекю; Лопатка «Для запекания»; Буженина в маринаде; Шейка свиная в маринаде; Окорок для запекания; Окорок свиной для запекания по-грузински; Лопатка в маринаде для запекания; Свинина в маринаде [Окорок]; Свинина в маринаде. **Категория Г:** Грудинка в маринаде; Грудинка из свинины маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные, фаршированные панированные [непанированные]: Категория Б:** Рулет «Пикантный»; Рулет из свинины с мятой; Рулет из свинины с киви. **Категория В:** Рулет из свинины, фаршированный; Кармашек из свинины; Кордон блю из свинины с ветчиной и сыром; Рулет из подчеревка. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Набор для супа; **Категория В:** Рагу свиное; Ребра мясные; Ребрышки «Оригинальные» для жарки; Ребрышки для жарки «Оригинальные»; Рёбра свиные; Ребра свиные ленточные. **Категория Г:** Ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости; Рагу свиное; Рагу по-домашнему; Суповой набор; Набор для борща свиной; Набор для холодца свиной; Ребра подлопаточные свиные; Ребрышки деликатесные свиные. **Категория Д:** Набор для первых блюд; Набор для холодца; Суповой набор из свинины; Суповой набор; Набор для бульона свиной; Набор для супа. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с**

HACCP EXPERT

включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б: Шашлык «Охотничий»; Шашлык из свинины на кости; Шашлык из свинины «Грузинский»; Шашлык из свинины «Чалагач». **Категория В:** Шашлык «Охотничий»; Шашлык «Рёбрышки барбекю»; Шашлык из свинины «Рёбра»; Рулька маринованная; Шашлык свиной «Классический»; Шашлык свиной «Грузинский»; Шашлык свиной «Сливочный»; Шашлык свиной «Сибирский гриль»; Шашлык свиной «По-итальянски»; Шашлык свиной «Чесночный»; Рёбра свиные для гриля; Рёбра свиные для запекания; Рёбра для гриля; Рёбра «Адмиралтейские»; Рёбрышки в смородиновом соусе. **Категория Г:** Шашлык на свиных ребрышках; Рёбра свиные для гриля; Рёбра свиные для запекания. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Филе из свинины; Медальоны из свинины; Гуляш из свинины; Гуляш свиной; Поджарка свиная; Мясо для шашлыка свиное; «Медальоны из вырезки свиные». **Категория Б:** Поджарка свиная; Гуляш свиной; Шашлык свиной; Свинина для кебабов; Бефстроганов из свинины; Свинина для шашлыка; Свинина для шаурмы; Мясо для шашлыка свиное; Мясо для фарша свиное. **Категория В:** Свинина для шаурмы; Котлетное мясо свиное; Мясо для фарша свиное. Бекон для картошечки. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория А:** Шашлык из вырезки свиной «Утончённый»; Шашлык из вырезки свиной «По-Кавказски»; Шашлык из вырезки свиной «В чесночном маринаде»; Шашлык «Вахтангури» из свиной вырезки. **Категория Б:** Шашлык «Домашний»; Шашлык «Классический» из свинины; Шашлык из свинины в сливочном маринаде; Шашлык «Грузинский»; Шашлык «Томатный острый»; Шашлык «Восточный» из свинины; Шашлык из свинины в чесночном маринаде; Шашлык из свинины в клюквенно-брусничном маринаде; Шашлык свиной «Классический»; Шашлык с приправами; Шашлык свиной «По-уральски» Шашлык из свинины в маринаде; Шашлык из окорока в Грузинском маринаде; Шашлык из свинины «Пряный»; Свинина для шаурмы в маринаде; Шашлык из свинины в маринаде «Острый»; Шашлык из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; Шашлык из свинины в маринаде «Чесночный»; Шашлык из свинины в маринаде «5 перцев»; Шашлык из свинины в маринаде «Сибирский гриль»; Шашлык из свинины в маринаде «Брусничный»; Шашлык из свинины в маринаде «Средиземноморский»; Шашлык из окорока в брусничном маринаде; Шашлык из окорока в чесночном маринаде с травами; Шашлык из окорока в томатном маринаде с аджикой; Шашлык из окорока в грузинском маринаде; Шашлык из окорока в ореховом маринаде Шашлык из шеи в томатном маринаде с аджикой; Шашлык из шеи в грузинском маринаде; Шашлык из карбоната свиного «Георгиевский»; Шашлык из карбоната свиного «Общепринятый»; Шашлык из шейки свиной «В чесночном маринаде»; Шашлык из шейки свиной «Утончённый»; Шашлык из шейки свиной «По-Кавказски»; Шашлык из свинины; Свинина гриль; Шашлык «Фирменный»; Шашлык «Классический»; Шашлык из шеи в брусничном маринаде; Шашлык из шеи «Грузинский»; Шашлык свиной; Свинина для запекания; Шашлык свиной в маринаде «Гурмикс»; Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс»; Шашлык «Аппетитный»; Шашлык «Пикник» из вырезки; Шашлык «Пикник» из карбонада; Шашлык из свинины «Оригинальный»; Шашлык из свинины в маринаде; Шашлык свиной; Шашлык «Пряный» из свинины; Шашлык «Вкусный» из свинины; Шашлык из свинины «Классический»; Шашлык из свинины, маринованный в уксусе; Шашлык из свинины, маринованный в томатах со специями; Шашлык из свинины в соевом соусе; Шашлык из свинины в вине и специях; Шашлык свинины в майонезе; Шашлык из свинины в кетчупе; Шашлык из свиной шеи; Шашлык из свиного окорока; Шашлык из свиной шеи в соусе «Барбекю»; Шашлычки на шпажках из свинины. **Категория В:** Шашлык «Классический» из свинины; Шашлык из свинины в сливочном маринаде; Шашлык «Грузинский»; Шашлык «Томатный острый»; Шашлык «Восточный» из свинины; Шашлык из свинины в чесночном маринаде; Шашлык из

HACCP EXPERT

свинины в клюквенно-брусничном маринаде; Шашлык из свинины; Шашлык свиной «Классический»; Шашлык свиной «Кавказский»; Шашлык из свинины «Обычный» (шейная вырезка); Свинина для шаурмы в маринаде; Шашлык из окорока в грузинском маринаде; Шашлык свиной «Грузинский»; Шашлык свиной «Сливочный»; Шашлык свиной «Сибирский гриль»; Шашлык свиной «По-итальянски»; Шашлык свиной «Чесночный»; Шашлык из свинины «В чесночном маринаде»; Шашлык из свинины «По-кавказски»; Шашлык из шеи на кефире; Шашлык из свинины с грибами; Шашлык из свинины с грибами и болгарским перцем; Бекон для картошечки; Шашлык из свинины «Классический»; Шашлык из свинины «Оригинальный»; Шашлык из свинины в маринаде; Шашлык «Пряный»; Шашлык «Сливочный»; Шашлык из свинины «Фермерский»; Шашлык «Крестьянский»; Шашлык «Аппетитный»; Шашлык из свинины (окорок); Шашлык из свинины (лопаточная часть); Шашлык из свиной шеи в майонезном соусе; Поджарка в маринаде; Гуляш в маринаде. **Категория Г:** Шашлык из свинины; Шашлык «Пряный». **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш свиной; Фарш «Домашний»; Фарш «Свиной»; Фарш свиной «Натуральный»; Фарш «Домашний» свиной. **Категория Б:** Фарш «Фирменный»; Фарш свиной «Натуральный»; Фарш «Домашний» свиной; Фарш свиной; Фарш «По-тамбовски»; Фарш «Элитный»; Фарш «Домашний»; Фарш «Свиной»; Фарш свино-говяжий «Натуральный»; Фарш «Обычный» свиной. **Категория В:** Фарш свиной «Натуральный»; Фарш «Особый»; Фарш «Фирменный»; Фарш в соусе болоньезе; Фарш в соусе бешамель; Фарш свиной; Фарш «Особый» свиной; Фарш с мясом птицы; Фарш свиной с бараниной; Фарш свиной «По-домашнему»; Фарш для пельменей; Фарш для люля-кебаб; Фарш из свинины с мясом птицы; Фарш «Туристский»; Фарш свиной «Премиум»; Фарш свиной «Любительский»; Фарш свиной «Домашний»; Фарш «С мясом птицы»; Фарш «Классический» свиной; Фарш «Фермерский»; Фарш «Любительский» из свинины; Фарш «Семейный» свиной; Фарш из свинины с говядиной; Фарш «Любительский» из свинины и говядины; Фарш свиной «Люкс»; Фарш свиной «Любимый»; Фарш «По-домашнему»; Фарш свиной «По-домашнему». **Категория Г:** Фарш «Домашний»; Фарш свиной; Фарш «Сочный». **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Котлеты для бургеров «Свиные»; Котлеты «По-московски»; Котлеты «Баварские»; Котлеты «Фирменные»; Бургер из свинины; Бифштекс «Натуральный рубленый» из свинины; Шницель «Натуральный; Тефтели со свининой и говядиной; Ёжики; Люля-кебаб из свинины. **Категория В:** Котлеты «Домашние»; Котлеты для бургера; Котлеты «Справные»; Котлеты «Свиные с чесноком»; Котлеты «Натуральные» рубленые; Котлеты «Для ланча»; Котлеты «Московские»; Котлеты «Украинские»; Котлеты «Семейные»; Котлеты «Смачные»; Котлеты свиные; Котлеты «Сочные»; Котлеты свиные с овощами; Котлеты свиные со свеклой; Котлеты свиные с морковью; Котлеты свиные с перцем; Котлеты из свинины и говядины; Котлеты «Фермер»; Котлеты «Дачные»; Котлеты «Деревенские»; Шницель рубленый; Шницель «Сытный»; Биточки; Биточки «Сочные»; Биточки «Острые»; Бифштекс «Домашний»; Бифштекс «Славянский»; Тефтели; Тефтели мясные; Тефтели из свинины и говядины; Тефтели свиные; Тефтели мини из свинины с говядиной; Фрикадельки; Фрикадельки «Вкусные»; Фрикадельки «Мясные»; Люля-кебаб; Люля-кебаб из свинины и говядины; Люля-кебаб по-восточному; Голубцы ленивые; Голубцы ленивые свинина-говядина. **Категория Г:** Котлеты «Нежные»; Котлеты «По-домашнему»; Котлеты свиные; Котлеты «Свиные»; Котлеты «Классика»; Котлеты «Аппетитные»; Котлеты «К ужину»; Котлеты из свинины; Котлеты "Натуральные"; Котлеты «Луганские»; Котлеты «Солнышко»; Бургер «Фирменный»; Бифштекс «Молодёжный»; Шницель свиной; Шницель с печенью; Тефтели; Ёжики; Ёжики из свинины; Чевапчичи «Шашлычные» из свинины; Чевапчичи «Барбекю»; Стрипсы мясные в хрустящей панировке. **Категория Д:** Котлеты «Приятные»; Котлеты свиные, Котлеты «Любимые». **Группа – по-**

луфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория Б: Голубцы с мясом; Перец, фаршированный мясом; Помидоры, фаршированные мясом. **Категория В:** Зразы с ветчиной; Зразы с сыром; Зразы с грибами; Зразы с луком и яйцом; Зразы с оливками; Зразы с горошком и морковью; Запеканка мясная с черносливом; Запеканка мясная с сыром; Долма; Перец фаршированный. **Категория Г:** Запеканка мясная с черносливом: Запеканка мясная с сыром; Долма «Традиционная»; Голубцы; Мясной рулет с сыром в беконе. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория А:** Колбаски «Венгерские»; Колбаски «Барбекю». **Категория Б:** Колбаски «Сицилийские»; Колбаски «Луганские»; Колбаски «Бюргерские»; Колбаски для жарки «Элитные»; Колбаска «Литовская»; Колбаски из свинины с черносливом; Колбаски чоризо «По-мексикански»; Колбаски гриль; Колбаски «Барбекю»; Колбаски «Тюрингские»; Колбаски «Франкфуртские»; Колбаска «Закусочная»; Колбаски «Натуральные»; Колбаски «Балканские с травами»; Колбаски «Чевапчичи»; Купаты «Деликатесные»; Купаты «Баварские с сыром»; Купаты свиные; Купаты с вялеными томатами; Купаты «Боярские». **Категория В:** Колбаски «Барбекю»; Колбаски «Нюрнбергские»; Колбаски «Домашние»; Колбаски «Походные»; Колбаски для жарки; Колбаски бистро с сыром; Колбаски шашлычные; Колбаски бистро для гриля; Колбаски для жарки «Вкусные»; Колбаски в беконе; Колбаски гриль из свинины; Колбаски гриль свиные; Колбаски из свинины с печенью и томатами; Колбаска «Праздничная»; Колбаски с картофелем; Колбаски «Кебабчета»; Колбаски для жарки «Бессоновские»; Колбаски-гриль «Натуральные»; Колбаски для жарки «Домашние»; Колбаски гриль; Колбаски для барбекю; Колбаски «Классические» из свинины; Колбаски из свинины; Колбаски «Тирольские»; Колбаски для гриля «Выходные»; Колбаски-гриль «Пикник»; Колбаски-гриль «На шампур»; Колбаски для сковородки; Купаты «Сергеевские»; Купаты «Вкусные с сыром»; Купаты «Аппетитные»; Купаты «По-домашнему»; Купаты; Купаты свиные с курицей; Купаты «Борисовские»; Купаты «Пикник»; Купаты из свинины; Купаты свиные; Купаты с вялеными томатами; Купаты «Фирменные»; Купаты из свинины с говядиной; Купаты «Традиционные» из свинины; Купаты «Жарь до корочки»; Купаты «Для дачи»; Купаты свиные. **Категория Г:** Колбаски «Мюнхенские»; Колбаски-гриль «Мюнхенские»; Колбаски для жарки; Колбаски «Бистро» для гриля; Колбаски бистро для гриля; Колбаски для гриля «Деликатесные»; Колбаски «Шашлычные»; Колбаски шашлычные; Колбаски гриль с сыром; Колбаски «Домашние»; Колбаски для жарки «Приятные»; Колбаски для жарки «Элитные»; Колбаски для пикника; Колбаски кровяные для жарки; Колбаски «Барбекю»; Колбаски гриль; Колбаски-гриль из свинины; Колбаски «Тирольские»; Купаты из свинины с курицей; Купаты свиные; Купаты «Гриль»; Купаты «Фирменные»; Купаты из свинины. **Категория Д:** Колбаски «Баварские»; Колбаски «Барбекю». **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ, ЯГНЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины] Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые мясокостные: Категория А:** Зачищенная корейка на кости баранья; Неразделённая почечная часть (заднее седло) баранины; Каре ягнёнка для запекания; Каре ягнёнка по-французски; Передок туши без хребтового края (зачищенный) баранины; Тазобедренная часть на кости - филейная часть баранины; Филейная часть на кости баранины; Филей бараний на кости; Филей бараний на кости «Экстра»; Каре ягнёнка, зачищенное; Каре ягнёнка; Каре ягнёнка 4 ребра; Каре ягнёнка 8 рёбер; Корейка баранины 4 ребра (4-реберная); Корейка баранины 8 рёбер (8-реберная); Корейка баранины 12 рёбер (12-реберная); Корейка ягнятины 4 ребра (4-реберная); Корейка ягнятины 8 рёбер (8-реберная); Корейка ягнятины 12 рёбер (12-реберная); Корейка козлятины 4 ребра (4-реберная); Корейка козлятины 8 рёбер (8-реберная); Корейка козлятины 12 рёбер (12-реберная); Тазобедренная часть на кости козлятины; Корейка на кости козлятины; Седло козлятины; Седло баранины; Верхняя тазобедренная часть козлятины. **Категория Б:** Шейная часть баранины на кости; Баранина [шея] на кости; Шея на кости [баранина] «Экстра»; Подлопаточная часть баранины на кости;

HACCP ЭКСПЕРТ

Тазобедренная часть баранины на кости; Тазобедренная часть [баранина] «Экстра»; Верхняя тазобедренная часть баранины на кости; Нижняя тазобедренная часть баранины на кости; Окорок бараний на кости; Окорок бараний с костью; Окорок бараний с костью «Экстра»; Лопатка баранья; Лопатка [баранина] «Экстра»; Спинно-поясничная часть баранины на кости; Лопаточная часть баранины на кости; Спинная часть баранины на кости; Спинная часть козлятины на кости; Поясничная часть баранины на кости; Седло баранье на кости; Корейка на кости баранья; Корейка [баранина] «Экстра»; Корейка 4-ребра баранья; Тазобедренная часть на берцовой кости [легко разделываемая] баранины; Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами баранины; Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 4-реберная баранины; Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 6-реберная баранины; Передняя часть 6-реберная баранины; Передняя часть 7-реберная баранины; Передняя часть 8-реберная баранины; Лопатка баранья 4-реберная; Лопатка баранья 5-реберная; Лопатка баранья 6-реберная; Квадратно-вырезанная лопатка баранья 4-реберная; Квадратно-вырезанная лопатка баранья 5-реберная; Квадратно-вырезанная лопатка баранья 6-реберная; "Банджо" баранины (наружная часть лопатки); Тазобедренная часть без толстого края и голяшки баранины; Баранье седло для запекания; Баранье седло для запекания «Экстра»; Лопатка баранья на кости; Рёбрышки бараньи; Каре из баранины; Каре из баранины разделённое; Корейка на кости баранья; Шейка барашка на кости; Шея ягнёнка на кости; Корейка баранины 4 ребра (4-реберная); Корейка баранины 8 рёбер (8-реберная); Корейка баранины 12 рёбер (12-реберная); Корейка ягнятины 4 ребра (4-реберная); Корейка ягнятины 8 рёбер (8-реберная); Корейка ягнятины 12 рёбер (12-реберная); Корейка козлятины 4 ребра (4-реберная); Корейка козлятины 8 рёбер (8-реберная); Корейка козлятины 12 рёбер (12-реберная); Шея на кости козлятины; Лопатка на кости козлятины; Спинная часть на кости козлятины. **Категория В:** Грудная часть баранины на кости; Передняя голяшка на кости [рулька] баранья; Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины]; Голяшка задняя ягнятины [козлятины]; Грудинка с пашиной баранины; Ребра с тонким слоем мяса бараньи; Берцовая часть с голяшкой баранины; Грудинка баранья на кости; Грудинка [баранина] «Экстра»; Баранья нога [задняя часть голени с пяткой] на кости; Голяшка ягнёнка; Грудинка на кости козлятины; Голень баранины; Голень козлятины. **Категория Г:** Рёберная часть на кости баранины; Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины]; Голяшка задняя баранины; Рёбра бараньи; Ребрышки ягнёнка для гриля; Рёбра козлятины; Рёбрышки козлятины. **1.5.3.2 Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины] Вид –кусковые. Подвид – крупнокусковые мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 15%; Шейная часть на кости в рассоле 15%; Лопаточная часть на кости в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 20%; Шейная часть на кости в рассоле 20%; Лопаточная часть на кости в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 25%; Шейная часть на кости в рассоле 25%; Лопаточная часть на кости в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 30%; Шейная часть на кости в рассоле 30%; Лопаточная часть на кости в рассоле 30%. **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле 15%; Грудинка на кости в рассоле 20%; Грудинка на кости в рассоле 25%; Грудинка на кости в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины] Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые бескостные: Категория А:** Корейка для запекания бескостная; Корейка [баранина] «Экстра»; Обваленный толстый край поясничной части; Лопатка баранья бескостная; Окорок баранины бескостный [верхняя часть]; Окорок баранины бескостный [нижняя часть]; Окорок баранины бескостный; Окорок козлятины бескостный; Окорок ягнятины бескостный; Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Верх наружной части тазобедренного отруба бескостный; Затылок боковой части тазобедренного отруба бескостный; Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Внутренняя часть тазобедренного отруба

бескостная; Внутренняя часть тазобедренного отруба без горбушки бескостная; Обваленный толстый край поясничной части; Спинная полоска [краевая покромка]; Филейная покромка баранины; Филейная покромка козлятины; Шейный филей баранины; Шейный филей козлятины; Вырезка; Верхний край вырезки; Вырезка без верхнего края; Корейка ягнёнка бескостная; Корейка барашка бескостная; Лопатка ягнёнка бескостная; Лопатка барашка бескостная; Окорок ягнёнка бескостный; Окорок барашка бескостный; Филей бедра баранины; Филей бедра козлятины; «Книжка» из филе; Рулет "Спенсер"; Каре ягнёнка бескостная; Рулет «Рибай»; Почечная часть бескостная; Тазобедренная часть козлятины бескостная; Вырезка козлятины; Жиго [козлятина для жарки]; Филей козлятины; Корейка козлятины бескостная; Корейка ягнятины бескостная; Лопатка козлятины бескостная; Вырезка ягнячья; Ягнятина от спинно-поясничной части; Ягнятина от тазобедренной части; Ягнятина от лопаточной части. **Категория Б:** Тазобедренная часть бескостная; Тазобедренная часть [баранина] «Экстра»; Окорок бараний; Лопатка баранья бескостная; Лопатка [баранина] «Экстра»; Жиго [баранина для жарки] бескостная; Жиго [баранина для жарки] «Экстра»; Баранина для шашлыка «Экстра»; Козлятина для шашлыка «Экстра»; Квадратно-вырезанная лопатка [обваленная]; Лопаточно-плечевая часть с рулькой бескостная; Передняя четвертина (обваленная); Баранина для варки; Козлятина для варки; Шея баранины бескостная; Шея ягнёнка бескостная; Шея барашка бескостная; Спинная часть баранины; Спинная часть козлятины; Котлетное мясо ягнятины; Котлетное мясо козлятины; Баранья нога без кости. **Категория В:** Пашина баранины; Пашина козлятины; Грудинка баранья бескостная; Грудинка [баранина] «Экстра»; Голяшка бескостная; Рулька бескостная; Грудинка козлятины; Котлетное мясо баранины; Котлетное мясо [баранина] «Экстра»; Голяшка передняя бескостная баранья; Голяшка задняя бескостная баранья; Голяшка передняя бескостная козлятины; Голяшка задняя бескостная козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины] Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%; Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%; Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%; Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%; Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%. **Категория Б:** Пашина баранины [козлятины] в рассоле 10%; Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%; Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%; Пашина баранины [козлятины] в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%; Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%; Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%; Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%; Пашина баранины [козлятины] в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%; Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%; Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%; Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%; Пашина баранины [козлятины] в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%; Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%; Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%; Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%; Пашина баранины [козлятины] в рассоле 30%. **Категория В:** Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%; Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%; Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%; Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%; Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные, замороженные в блоках: Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть баранины [козлятины]

на кости, замороженная; Мясной блок. Шейная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, замороженные в блоках: Категория А:** Мясной блок. Корейка козлятины бескостная, замороженная; Мясной блок. Корейка ягнятины бескостная, замороженная; Мясной блок. Козлятина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Ягнятина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Козлятина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Ягнятина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Баранина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Баранина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория Б:** Мясной блок. Корейка баранья бескостная, замороженная; Мясной блок. Баранина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Баранина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Баранина от шейной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо козлятины замороженное; Мясной блок. Котлетное мясо ягнятины замороженное. **Категория В:** Мясной блок. Котлетное мясо баранье замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Мясной блок. Баранина от спинно-поясничной части в рассоле (15%) замороженная; Мясной блок. Баранина от тазобедренной части в рассоле (15%), замороженная; **Категория Б:** Мясной блок. Баранина от лопаточной части в рассоле (15%), замороженная; Мясной блок. Пашина баранины в рассоле (15%), замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Баранина от грудной части в рассоле (15%), замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Отбивные из заднего седла на кости; Котлеты из передка туши на кости; Отбивные из лопаточно-плечевой части на кости; Бифштексы из тазобедренного отруба на кости; Отбивные из почечной части на кости; Отбивные из толстого края поясничной части на кости; Отбивные из бараньих ребрышек по-французски; Отбивные из бараньей вырезки на кости; Стейк для гриля; Стейк из бараньей ноги на кости; Стейк для барбекю из баранины; Стейк на косточке из баранины; Стейк двойной из баранины; Котлета «Натуральная» из баранины; Котлета «Натуральная» из козлятины; Стейк особый из баранины; Отбивная из каре ягнёнка; Отбивная из ноги ягнёнка; Отбивные из козлятины на ребре по-французски; Отбивные из козлятины на ребре по-французски особые; Баранья отбивная; Отбивные из вырезки на кости козлятины. **Категория Б:** Стейк из шеи на кости ягнёнка; Стейк из шеи баранины на кости; Стейк из шеи козлятины на кости; Отбивная на ребре из козлятины; Отбивные из баранины с косточкой; Стейк из ягнёнка на кости. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория А:** Корейка козлятины в специях для запекания; Корейка баранины в специях для запекания; Седло козлятины в специях для запекания; Седло баранины в специях для запекания. **Категория Б:** Окорок козлятины в специях для запекания; Окорок баранины в специях для запекания; Лопатка баранины в специях для запекания; Лопатка козлятины в специях для запекания. **Категория Г:** Рёбра козлятины в специях; Рёбрышки козьи для запекания. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Бифштексы из тазобедренного отруба бескостной; Отбивные из почечной части бескостной; Отбивные из толстого края поясничной части бескостной; Отбивные из бараньей корейки бескостной; Эскалоп из баранины; Эскалоп из козлятины; Шницель из баранины; Шницель из козлятины; Отбивная для гриля «Фантазия» из баранины; Баранина гриль; Козлятина гриль; Баранина «Барбекю»; Козлятина «Барбекю»; Котлета

«Натуральная» из баранины; Котлета «Натуральная» из козлятины; Бифштекс из баранины; Бифштекс из козлятины; Стейк из козлятины; Стейк для гриля из баранины; Стейк для гриля из ягнёнка; Стейк для барбекю из баранины; Стейк для барбекю из ягнёнка; Шницель бараний; Шницель ягнячий; Филе; Филей из баранины; Баранина духовая; Козлятина духовая; Ягнятина духовая; Эскалоп бараний; Эскалоп ягнячий. **Категория Б:** Отбивные из лопаточно-плечевой части бескостной; Отбивные из бараньей лопатки бескостной; Лангет из баранины; Лангет из козлятины; Баранина духовая; Козлятина духовая; Мясо для баранины духовой; Мясо для козлятины духовой; Рулет мясной «Домашний»; Рулет бараний с курдючным жиром; Отбивные из баранины без косточки; Стейк «Цифра 7» из баранины; Котлета отбивная из баранины; Котлета отбивная из козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория А:** Корейка козлятины в специях для запекания; Корейка баранины в специях для запекания. **Категория Б:** Стейк из козлятины; Стейк из баранины «По-кавказски»; Стейк из баранины «Аппетитный»; Стейк из баранины «Восточный»; Лопатка козлятины в специях; Лопатка баранины в специях для запекания; Окорок козлятины в специях для запекания; Окорок баранины в специях для запекания. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Рагу из баранины; Набор для бешбармака из баранины. **Категория В:** Баранина «Для первого» на кости; Ребрышки барашка; Рагу барашка; Набор для бешбармака из баранины; Суповой набор из баранины; Суповой набор из козлятины. **Категория Г:** Набор для борща; Набор для бульона из баранины; Набор для бульона из козлятины; Рагу из баранины; Рагу из козлятины; Суповой набор из баранины; Суповой набор из козлятины. **Категория Д:** Набор для холодца из баранины; Набор для холодца из козлятины; Набор для шурпы из баранины; Набор для шурпы из козлятины; Набор для харчо из баранины; Набор для харчо из козлятины.; Суповой набор из баранины; Суповой набор из козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория Б:** Шашлык «Охотничий». **Категория В:** Шашлык «Кавказский» из каре баранины; Шашлык из баранины на кости. **Категория Г:** Рёбрышки козьи для гриля в специях; Рёбрышки козьи пряные для жарки. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Мясо для плова из баранины; Шашлычки на шпажках из баранины; Стейки, нарезанные кубиками; Баранина для кебаба; Азу из баранины; Азу из козлятины; Бефстроганов из баранины; Бефстроганов из баранины «По-домашнему»; Бефстроганов из козлятины; Баранина для шашлыка «Экстра»; Козлятина для шашлыка «Экстра»; Баранина для плова «По-домашнему»; Козлятина для плова «По-домашнему»; Мясо для запекания и гриля из баранины; Мясо для запекания и гриля из козлятины; Шашлык из баранины; Шашлык из козлятины; Поджарка ягнячья; Ягнятина для плова; Гуляш из ягнятины; Баранина для шашлыка; Козлятина для шашлыка; Баранина для плова; Козлятина для плова; Козлятина «По- строгановски»; Поджарка «Фирменная» из козлятины; Гуляш из козлятины; Гуляш из баранины; Козлятина для плова; Мясо для плова из козлятины; Мясо для шашлыка из баранины; Мясо для шашлыка из козлятины. **Категория Б:** Мясо для плова из баранины; Мясо для плова из козлятины; Шашлычки на шпажках из баранины; Мясо котлетное ягнячье; Котлетное мясо баранье; Поджарка из баранины; Гуляш из баранины; Мясо для плова из козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые бескостные в маринадах с включениями**

пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них [или в специях] из баранины [козлятины]: Категория Б: Шашлык из козлятины, маринованный в майонезе; Шашлык из козлятины, маринованный в томатном соусе; Шашлык «Экстра»; Шашлык «Классика»; Шашлык «Кавказский» из баранины бескостный; Шашлычки на шпажках из баранины; Шашлык «Грузинский»; Шашлык «Томатный острый»; Шашлык «Из баранины». **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш бараний; Фарш из козлятины. **Категория Б:** Фарш из баранины; Фарш «Восточный» из баранины; Фарш бараний; Фарш из козлятины; Фарш «Натуральный» из баранины; Фарш «Натуральный» из козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Гамбургер из козлятины; Гамбургер из баранины; Котлета для гамбургера из баранины; Бифштекс «Козий»; Бифштекс из козлятины; Бифштекс из баранины; Люля-кебаб; Люля-кебаб «Аппетитный» из баранины; Люля-кебаб «Аппетитный» из козлятины; **Категория В:** Котлеты «Вкусные» из баранины; Котлеты «Аппетитные» из баранины; Котлеты «Сернурские» без панировки; Котлеты из баранины; Котлеты «Мясные домашние» из баранины; Котлеты «Фирменные» из баранины; Котлеты «Сернурские» из козлятины; Котлеты «Российские» из баранины; Котлеты «Российские» из козлятины; Биточки из баранины; Биточки «Ароматные» из баранины; Шницель из баранины; Шницель из козлятины; Шницель «Охотничий»; Шницель «Пикантный» из баранины; Колбаски «Сернурские» Тефтели «Деревенские»; Тефтели из баранины; Тефтели «Аппетитные» из баранины; Фрикадельки «Ароматные»; Фрикадельки «Пикантные»; Фрикадельки из баранины; Фрикадельки «Сочные» из баранины; Фрикадельки «Нежные» из баранины; Люля-кебаб «Премиум» из баранины; Люля-кебаб «Удачный»; Голубцы «Ленивые» из баранины. **Категория Г:** Бургер «Экстра» из баранины; Бургер «Экстра» из козлятины; **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Перец фаршированный; Голубцы по-армянски; Долма. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски бараньи; Колбаски для гриля «Томатос»; Купаты «Сернурские»; Купаты «Элитные» из баранины; Купаты «Элитные» из козлятины. **Категория В:** Колбаски «Провансальские»; Купаты «Шашлычные»; Колбаски для гриля «Походные»; Колбаски для гриля «Улитка»; Колбаски для гриля «Фирменные» из баранины; Колбаски для гриля с сыром из баранины; Колбаски для гриля с сыром «Элитные» из козлятины; Купаты «Баварские с сыром» из баранины; Купаты «Баварские с сыром» из козлятины. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Спинно-поясничная часть жеребятины на кости; Тазобедренная часть жеребятины на кости; Подлопаточная часть жеребятины на кости; Лопаточная часть жеребятины на кости. **Категория Б:** Спинно-поясничная часть конины на кости; Тазобедренная часть конины на кости; Поясничная часть конины на кости; Спинная часть конины на кости; Подлопаточная часть конины на кости; Лопаточная часть конины на кости; Лопатка конины на кости; Шейная часть конины на кости; Шея конины на кости; Корейка конины на кости; Окорок конины на кости; Грудная часть жеребятины на кости; Грудинка на кости зачищенная. **Категория В:** Грудная часть конины на кости [грудинка на кости]; Шейный зарез на кости; Голяшка передняя на кости; Голяшка задняя на кости; Реберная часть с ножкой диафрагмы; Реберная часть без диафрагмы; Реберная часть с завитком и грудинкой. **Категория Г:** Рёберная часть на кости. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (10%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (10%); Грудинка на кости, зачищенная в рассоле (10%);

Шейная часть на кости в рассоле (10%); Лопаточная часть на кости в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (15%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (15%); Шейная часть на кости в рассоле (15%); Лопаточная часть на кости в рассоле (15%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (20%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (20%); Шейная часть на кости в рассоле (20%); Лопаточная часть на кости в рассоле (20%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (25%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (25%); Шейная часть на кости в рассоле (25%); Лопаточная часть на кости в рассоле (25%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (30%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (30%). Шейная часть на кости в рассоле (30%); Лопаточная часть на кости в рассоле (30%). **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле (15%); Грудинка на кости в рассоле (20%); Грудинка на кости в рассоле (25%); Грудинка на кости в рассоле (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Вырезка конская; Вырезка жеребячья; Длиннейшая мышца спины; Длиннейшая мышца спины жеребячья; Спинно-поясничная часть бескостная; Жеребятина от спинно-поясничной части; Лопаточная часть бескостная; Лопатка конины бескостная; Жеребятина от лопаточной части; Тазобедренная часть бескостная [наружная, верхняя, внутренняя, боковая]; Окорок конины бескостный; Корейка конины [толстый край] без кости; Жеребятина от тазобедренной части; Ростбиф [конина для жарки]; Кониина для тушения; Кониина для варки; Конина для антрекота; Конина для запекания; Филей бескостный; Поясничная часть бескостная; Спинная часть бескостная; Полусухожильная мышца; Глазной мускул [«глазок бедра»]; «Скалка» из конины [полусухожильная мышца]; Двуглавая мышца бедра; Нижняя часть бедра; Верхняя часть бедра бескостная; Кострец конины бескостный; Средняя ягодичная мышца; Глубокая ягодичная мышца; Поверхностная ягодичная мышца; Внутренняя часть бедра; Внутренняя часть бедра без верхушки; Верхушка внутренней части бедра; Боковая часть бедра; Прямая мышца бедра; Широкая латеральная мышца; Широкая промежуточная и медиальная мышцы; Вырезка без малой поясничной мышцы; Подлопаточная часть бескостная; Жеребятина от подлопаточной части; Жеребятина от грудной части; Трехглавая мышца лопатки; Предостная мышца; Заостная и дельтовидная мышцы; «Казы» из конины; Внутренняя часть лопаточного отруба; Спинно-поясничная часть без шейной части бескостная; Конина [жеребятина] для гриля; Конина [жеребятина] «Духовая». **Категория Б:** Шейка [шея] бескостная; Жеребятина от шейной части; Котлетное мясо жеребячье; Жая; Конина по-домашнему. **Категория В:** Плечевая часть бескостная; Грудинка [грудная часть] бескостная; Пашина; Толстая пашина; Тонкая часть пашины; Внутренняя часть пашины; Завиток; «Казы» из конины; Конина для бульона; Котлетное мясо конины; Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Реберная часть бескостная; Задняя голяшка бескостная; Передняя голяшка бескостная. **Категория Д:** Жал конский. Жировой гребень шеи. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (10%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (10%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (15%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (15%); **Категория Б:** Грудинка бескостная в рассоле (10%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (15%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (15%); Грудинка бескостная в рассоле (15%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (15%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (15%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (20%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (20%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (20%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (20%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (25%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (25%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (25%); Лопа-

HACCP EXPERT

точная часть бескостная в рассоле (25%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (30%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (30%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (30%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (30%); **Категория В:** Пашина в рассоле (10%); Грудинка бескостная в рассоле (10%); Пашина в рассоле (15%); Грудинка бескостная в рассоле (15%); Пашина в рассоле (20%); Грудинка бескостная в рассоле (20%); Пашина в рассоле (25%); Грудинка бескостная в рассоле (25%); Грудинка бескостная в рассоле (30%); Пашина в рассоле (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, фаршированные: Категория Б:** Рулет из конины с морковью и шпинатом; Рулет из конины с моцареллой и базиликом; Рулет из конины с изюмом и яблоками; Рулет из жеребятины с морковью и шпинатом; Рулет из жеребятины с моцареллой и базиликом; Рулет из жеребятины с изюмом и яблоками. **Категория В:** Грудинка конская, фаршированная гречневой кашей; Грудинка конская, фаршированная рисом и печенью; Грудинка конская, фаршированная мясом с рисом. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть жеребятины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть жеребятины на кости, замороженная; Мясной блок Подлопаточная часть жеребятины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть жеребятины на кости, замороженная. **Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Грудная часть жеребятины на кости, замороженная. **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть конины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Конина от спинно-поясничная части бескостной, замороженная; Мясной блок. Конина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Конина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Конина от лопаточной части бескостной замороженная; —Мясной блок. Жеребятина от спинно-поясничная части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от тазобедренной части бескостной замороженная; Мясной блок Жеребятина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от грудной части бескостной замороженная. **Категория Б:** Мясной блок. Котлетное мясо жеребячье замороженное. **Категория В:** Мясной блок. Конина от грудной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо конское замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Стейк из конины на кости; Стейк «Для кочевников» из конины; Стейк для гриля на кости; Стейк для барбекю на кости. **Категория Б:** Ростбиф казахский на кости; Филей калмыцкий на кости; Стейк на косточке «Батыр». **Категория В:** Рябчик [котлета на косточке]; Ребрышки для жарки «Оригинальные». **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория В:** Рулька маринованная; Голяшка маринованная. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]. Категория А:** Отбивная для гриля «Фантазия» из конины; Котлета отбивная из конины; Мясо для запекания и гриля из конины; Бифштекс татарский из конины; Лангет из конины; Мясо для лангета; Конина духовая; Мясо для антрекота; Антрекот из конины; Шницель из конины; Лангет жеребячий; Жеребятина духовая; Антрекот жеребячий; Мясо для зраз жеребячье; Медальоны жеребячьи; Бифштекс жеребячий; Бифштекс из конины; Ромштекс из конины; Ромштекс жеребячий; Мясо для бифштекса; Мясо для филе; Стейк из конины; Стейк с перцем

из конины; Стейк «Наслаждение». **Категория Б:** Ромштекс из конины; Ромштекс в цветной панировке из конины. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]. Категория А:** Мясо для запекания и гриля из конины в рассоле (10%); **Категория Б:** Мясо для запекания и гриля из конины в рассоле (20%); Мясо для запекания и гриля из конины в рассоле (30%); Бифштекс «Натуральный» из конины в рассоле (15%); Бифштекс «Натуральный» из конины в рассоле (20%); Бифштекс «Натуральный» из конины в рассоле (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Стейк из конины в пряном маринаде; **Категория Б:** Отбивная для барбекю из жеребятины в маринаде из киви; Конина для гриля в маринаде с соевым соусом и майонезом. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, фаршированные. Категория Б:** Рулет из конины с курицей и фисташками; Рулет из конины с картофелем и луком; Рулет из конины с клюквой; Рулет из конины с сыром и печенью; Рулет из конины с кашей со шкварками; Рулет из конины с соусом молочным с грибами; Рулет из жеребятины с курицей и фисташками; Рулет из жеребятины с картофелем и луком; Рулет из жеребятины с клюквой; Рулет из жеребятины с сыром и печенью; Рулет из жеребятины с кашей со шкварками; Рулет из жеребятины с соусом молочным с грибами; Рулет из конины с черносливом и орехами; Кармашек из конины с рисом и грибами. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория Б:** Набор для бешбармака. **Категория В:** Рагу из конины; Грудинка для шурпы; Конина для тушения; Жеребятина для тушения; Набор для бешбармака; Полуфабрикат мясокостный для вторых блюд. **Категория Г:** Суповой набор из конины; Набор для бульона; Ребра конские; Суповой набор из жеребятины; Полуфабрикат мясокостный для первых блюд; Набор для борща; Набор для бульона из конины. **Категория Д:** Набор для шулеп «По-монгольски»; Набор для холодца. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык «Охотничий» из конины. **Категория В:** Шашлык из конины на кости «Азиатский»; Шашлык из конины «Рёбра». **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш из конины; Поджарка из конины; Азу из конины; Конина для шашлыка; Бефстроганов из конины; Конина для плова; Гуляш жеребячий; Поджарка жеребячья; Азу жеребячье; Бефстроганов жеребячий; Мясо для шашлыка; Жаркое особое из конины [жеребятины]; Медальоны из конины. **Категория Б:** Ассорти из конины [жеребятины]. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Шашлык в сливочном маринаде из конины. **Категория Б:** Шашлык из конины в маринаде; Шашлык из конины, маринованный со специями; Шашлык из конины, маринованный в уксусе; Шашлык из конины, маринованный в майонезе; Шашлык из конины, маринованный в кетчупе; Шашлык «Классический» из конины; Шашлык «Восточный» из конины; Шашлык «Экстра» из конины; Шашлык «Домашний» из конины; Шашлык «Экзотический» из конины на шпажке; Шашлык из конины в брусничноапельсиновом маринаде; Шашлык из конины в кефирном маринаде с горчицей; Шашлычок из конины сливочный с зеленью и беконом; Шашлычки на шпажках из конины с овощами; Шашлык из конины «По-казахски»; Шашлык «Грузинский» из конины; Шашлык «Томатный острый» из конины; Шашлык «Трапезный» из конины; Шашлык из конины в чесночном маринаде; Шашлык из конины в клюквенно-брусничном маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш из конины; Фарш «Премиум» из конины; Фарш

HACCP EXPERT

«Люкс» из конины; Фарш «Элитный» из конины; Фарш жеребячий. **Категория Б:** Фарш «Домашний» из конины; Фарш «Домашний» жеребячий; Фарш для бифштексов из конины; Фарш «Оригинальный» из конины; Фарш «Смешанный» из конины; Фарш конский; Фарш «Традиционный» из конины. **Категория В:** Фарш «Особый» из конины; Фарш «Особый» жеребячий; Фарш «По-домашнему» из конины; Фарш «Кулинарный» из конины; Фарш для котлет и биточков из конины; Фарш для голубцов из конины. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория А:** Котлеты рубленые из конины; Котлеты рубленые из жеребятины; Котлеты «Батыр» из конины; Котлеты «По-якутски» из жеребятины; Котлеты «Эркээни» из жеребятины; Тефтели «Эркээни» из жеребятины и говядины; Тефтели из конины и говядины. **Категория Б:** Котлеты «Полтавские»; Котлеты в панировке из специй; Котлеты «Классические» из конины; Котлеты «Якутские»; Шницель рубленый из конины; Шницель рубленый из жеребятины; Шницели «Полтавские»; Шницели в панировке из специй; Биточки «Полтавские»; Биточки в панировке из специй; Биточки «Домашние»; Биточки «Домашние» из жеребятины; Бифштекс «По-домашнему»; Бифштекс рубленый из конины; Бифштекс рубленый из жеребятины; Бифштекс «Казанский»; Бифштекс из конины с миндалем; Бифштекс из конины «По-гречески»; Бифштекс «По-домашнему» из жеребятины; Бургер из конины; Бургер «Трапеза кочевника» из конины; Бургер жеребячий; Котлета для бургера из конины; Котлета для гамбургера из конины; Котлета для бургера «Гурман» из жеребятины; Котлета для гамбургера «Булгарская» из жеребятины; Тефтели «По-горски» из жеребятины; Люля-кебаб из конины и баранины; Митболлы из конины; Фрикадельки из конины для мясного бульона; Фрикадельки конские; Фрикадельки из жеребятины; Фрикадельки «По-румынски» из конины; Голубцы ленивые из жеребятины; Колбаски «Эркээни» из жеребятины (без оболочки). **Категория В:** Котлеты «Любительские»; Котлеты «Восточные»; Котлеты «Горские»; Котлеты «Семейные»; Котлеты «Уральские»; Котлеты «Волжские»; Котлеты «Тувинские» из конины; Котлеты «Монгольские»; Котлеты «Узбекские» из жеребятины; Котлеты «Башкирские» из жеребятины; Котлеты «Кыргызские» из жеребятины; Котлеты «Деликатесные» из конины; Котлеты «Тюменские» из конины; Котлеты «Калмыцкие» из конины; Котлеты «Татарские» из конины; Котлеты «Алтайские» из конины; Котлеты «Кабардинские» из конины; Котлеты из конины с луком; Котлеты из конины с грибами; Котлеты «Пикантные» из конины с паприкой; Котлеты из конины с чесноком; Котлеты «Кудымкарские» из конины; Биточки «Семейные»; Биточки «Тувинские» из конины; Биточки «Монгольские»; Биточки «Арабские» из жеребятины; Биточки «По-татарски» из жеребятины; Шницели «Семейные»; Шницели «Монгольские»; Шницель «Деревенский» из конины; Бифштекс «Бурятский» из конины; Гамбургер «Степной»; Тефтели «Казанские» из жеребятины; Фрикадельки из конины для супа; Фрикадельки для супа из жеребятины; Фрикадельки «По-итальянски» из конины; Фрикадельки «По-узбекски» из конины; Рулетики из жеребятины. **Категория Г:** Котлеты «Сочные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Нежные»; Биточки «Нежные»; Шницели «Нежные»; Тефтели из конины и курицы. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Зразы с луком и яйцом; Зразы с сыром; Рулет с капустой «По-домашнему»; Митболы с томатами и орегано; Митболы со сливочным сыром; Митболы с творожным сыром. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория А:** Колбаски для жарки «Кыргызские» из конины; Колбаски для жарки «Кыргызские» из жеребятины; Колбаски из конины и бренди; Колбаски из конины с инжиром и бренди; Колбаски «Тюрингские» из конины; Миньоны для жарки из конины. **Категория Б:** Колбаски-гриль «Монгольские» из конины; Колбаски для жарки «Конские»; Колбаски для жарки «Конина с бараниной»; Колбаски для гриля «Тюркские» из конины; Колбаски для гриля «Тюркские» из жеребятины; Колбаски для жарки «Казахские» из

HACCP EXPERT

конины; Колбаски для жарки «Казахские» из жеребятины; Колбаски для жарки «Башкирские» из конины; Колбаски для жарки «Башкирские» из жеребятины; Купаты «Шашлычные» из конины; Купаты «Шашлычные» из жеребятины; Купаты «Барбекю» из конины; Купаты «Барбекю» из жеребятины; Колбаски для жарки «Пикник» из конины; Колбаски для жарки «Пикник» из жеребятины; Миньоны для жарки «Гурман»; Миньоны для жарки «Узбекские». **Категория В:** Колбаски-гриль «Якутские» из конины; Купаты «Дачные»; Купаты «Для гриля»; Купаты «Степные» из конины; Купаты «Степные» из жеребятины; Купаты «Домашние» из конины; Купаты «Домашние» из жеребятины; Купаты из конины с рисом; Купаты из жеребятины с рисом; Купаты «Горские»; Колбаски-гриль «Таджикистанские» из жеребятины; Купаты жеребячьи для барбекю; Купаты «Восточные» из жеребятины; Купаты «Мергез» из конины; Купаты «Мергез» из жеребятины; Купаты из конины с вялеными томатами и сыром; Купаты из жеребятины с вялеными томатами и сыром. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Спинно-поясничная часть на кости; Тазобедренная часть на кости; Поясничная часть на кости; Лопаточная часть на кости; Спинная часть на кости. **Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости; Тазобедренная часть на кости; Шейная часть на кости; Поясничная часть на кости; Лопаточная часть на кости; Спинная часть на кости; Седло. **Категория В:** Грудная часть на кости; Грудинка на кости; Голяшка передняя на кости; Голяшка задняя на кости; Хвостовая часть на кости; Грудино- рёберная часть **Категория Г:** Реберная часть на кости. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 10%; Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 10%; Шейная часть на кости в рассоле 10%; Лопаточная часть на кости в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 15%; Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 15%; Шейная часть на кости в рассоле 15%; Лопаточная часть на кости в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 20%; Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 20%; Шейная часть на кости в рассоле 20%; Лопаточная часть на кости в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 25% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 25%; Шейная часть на кости в рассоле 25%; Лопаточная часть на кости в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 30%; Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 30%; Шейная часть на кости в рассоле 30%; Лопаточная часть на кости в рассоле 30%. **Категория В:** Грудная часть на кости в рассоле 15%; Грудная часть на кости в рассоле 20%; Грудная часть на кости в рассоле 25%; Грудная часть на кости в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Вырезка; Длиннейшая мышца спины; Спинно-поясничная часть бескостная; Лопаточная часть бескостная; Плечевая часть бескостная; Тазобедренная часть бескостная (наружная, верхняя, внутренняя, боковая); Ростбиф [оленина для жарки]; Оленина для тушения; Филей бескостный; Поясничная часть бескостная; Спинная часть бескостная; Средняя ягодичная мышца; Глубокая ягодичная мышца; Грушевидная мышца; Полусухожильная мышца; Ягодично- двуглавая мышца бедра; Прямая мышца бедра; Латеральная мышца бедра; Промежуточная и медиальная мышцы; Внутренняя лопаточная часть; Трехглавая мышца плеча; Предостная мышца; Заостная и дельтовидная мышцы; Вырезка без малой поясничной мышцы; Верхушка внутренней тазобедренной части; Внутренняя тазобедренная часть без верхушки; Окорок олений бескостный; Тазобедренная часть короткая бескостная; **Категория Б:** Шейка бескостная; Пашина; Покромка; Оленина для варки; Котлетное мясо. **Категория В:** Грудинка бескостная; Грудинная часть бескостная; Реберная часть бескостная; Шейный

HACCP EXPERT

зарез бескостный; Задняя голяшка бескостная; Передняя голяшка бескостная. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 10%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 10%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 10%; Плечевая часть бескостная в рассоле 10%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 10% Оленина «По-домашнему» в рассоле 10%; Оленина «Юбилейная» в рассоле 10%; Оленина «Для запекания» в рассоле 10%. **Категория Б:** Покромка [пашина] в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 15%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 15%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 15%; Плечевая часть бескостная в рассоле 15%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Покромка [пашина] в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 20%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 20%; Плечевая часть бескостная в рассоле 20%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Покромка [пашина] в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 25%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 25%; Плечевая часть бескостная в рассоле 25%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 25% Покромка [пашина] в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 30%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 30%; Плечевая часть бескостная в рассоле 30%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Покромка [пашина] в рассоле 30%. **Категория В:** Грудинка бескостная в рассоле 15%; Грудинка бескостная в рассоле 20%; Грудинка бескостная в рассоле 25%; Грудинка бескостная в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть оленины на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть оленины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Оленина от спинно-поясничная части бескостной, замороженная; Мясной блок. Оленина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Оленина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Оленина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Оленина от грудной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо оленье замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Стейк из оленины на кости; Стейк к портеру из оленины; Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из оленины; Порционный кусок тазобедренной части на кости; Порционный кусок поясничной части на кости; Порционный кусок спинной части на кости; Порционный кусок грудной части на кости; Порционный кусок лопаточной части на кости. **Категория Б:** Порционный кусок шейной части на кости. **Категория В:** Порционный кусок грудной части на кости; Рябчик [котлета на косточке]; Порционный кусок голяшки передней на кости; Порционный кусок голяшки задней на кости; Порционный кусок хвостовой части на кости. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 15%. **Категория В:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 15%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 15%. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]. Категория А:** Отбивная для гриля «Фантазия» из оленины; Котлета отбивная из оленины; Мясо для запекания и гриля из оленины; Ромштекс из оленины; Ромштекс в цветной

HACCP EXPERT

панировке из оленины; Бифштекс из оленины; Лангет из оленины; Мясо для лангета; Мясо для антрекота; Антрекот; Шницель «Натуральный»; Мясо для бифштекса; Мясо для филе; Стейк из оленины; Стейк «Наслаждение»; Стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из оленины; Стейк с перцем из оленины; Порционный кусок спинной части; Порционный кусок филейного края; Порционный кусок полусухожильной мышцы оленьего бедра. **Категория Б:** Порционный кусок внешней части оленьей пашины. Порционный кусок внутренней части оленьей пашины. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Порционный кусок тазобедренной части бескостной в рассоле 15%; Порционный кусок поясничной части бескостной в рассоле 15%; Порционный кусок спинной части бескостной в рассоле 15%; Мясо для запекания и гриля из оленины в рассоле 15%; Бифштекс из оленины в рассоле 15%. **Категория Б:** Порционный кусок лопаточной части бескостной в рассоле 15%; Порционный кусок шейной части бескостной в рассоле 15%; Порционный кусок тазобедренной части бескостной в рассоле 25%; Порционный кусок поясничной части бескостной в рассоле 25%; Порционный кусок спинной части бескостной в рассоле 25%; Порционный кусок лопаточной части бескостной в рассоле 25%; Бифштекс из оленины в рассоле 30 %; Мясо для запекания и гриля из оленины в рассоле 30%. **Категория В:** Порционный кусок шейной части бескостной в рассоле 25%; Порционный кусок грудной части бескостной в рассоле 25%. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория В:** Рагу из оленины; Ребрышки для жарки «Оригинальные». **Категория Г:** Суповой набор из оленины; Набор для бульона; Рёбра оленьи; Набор для борща; Суповой набор для бульона из оленины. **Категория Д:** Набор для шурпы; Набор для холодца. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш из оленины; Поджарка из оленины; Азу из оленины; Оленина для шашлыка. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык из оленины; Шашлык из оленины, маринованный со специями; Шашлык из оленины, маринованный в уксусе; Шашлык из оленины, маринованный в майонезе; Шашлык из оленины, маринованный в кетчупе. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш из оленины; Фарш олений; Фарш «Таёжный» из оленины; Фарш «Премиум» из оленины; Фарш «Люкс» из оленины; Фарш «Элитный» из оленины; **Категория Б:** Фарш «Фермерский» из оленины; Фарш «Домашний» из оленины; Фарш для бифштексов из оленины; Фарш «Оригинальный» из оленины; Фарш «Смешанный» из оленины; Фарш «Простой» из оленины; Фарш «Традиционный» из оленины. **Категория В:** Фарш «Особый» из оленины; Фарш «По-домашнему» из оленины; Фарш «Кулинарный» из оленины; Фарш для котлет и биточков из оленины; Фарш для голубцов из оленины. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория А:** Котлеты рубленые из оленины; Котлеты «Таёжные» из оленины; Котлеты «По-якутски» из оленины; Тефтели из оленины и говядины. **Категория Б:** Котлеты «Чукотские»; Котлеты в панировке из специй; Котлеты «Классические» из оленины; Котлеты «Якутские»; Шницель рубленый из оленины; Шницели «Чукотские»; Шницели в панировке из специй; Биточки «Чукотские»; Биточки в панировке из специй; Биточки «Кемеровские»; Биточки «Домашние» из оленины; Бифштекс «Северный»; Бифштекс рубленый из оленины; Бифштекс «Северный»; Бифштекс из оленины с миндалем; Бифштекс из оленины «По-ненецки»; Бифштекс «По-домашнему» из оленины; Бургер из оленины; Бургер «Ямальский» из оленины; Бургер из оленины; Котлета для бургера из оленины; Котлета для гамбургера из оленины; Котлета для бургера «Горная» из оленины; Котлета для гамбургера «Мурманская» из оленины; Тефтели «По-горски» из оленины; Люля-кебаб из оленины и баранины; Митболлы из оленины; Фрикадельки из оленины для мясного бульона; Фрикадельки из

оленины; Фрикадельки из оленины; Фрикадельки «По-ямальски» из оленины; Голубцы ленивые из оленины; **Категория В:** Котлеты «Смачные»; Котлеты «Камчатские»; Котлеты «Горские»; Котлеты «Мансийские»; Котлеты «Таймырские»; Котлеты «Амурские»; Котлеты «Тувинские» из оленины; Котлеты «Кольские»; Котлеты «Приятные» из оленины; Котлеты «Хабаровские» из оленины; Котлеты «Ненецкие» из оленины; Котлеты «Алтайские» из оленины; Котлеты «Тувинские» из оленины; Котлеты «Тюркские» из оленины; Котлеты из оленины с луком; Котлеты из оленины с грибами; Котлеты «Пряные» из оленины с паприкой; Котлеты из оленины с чесноком; Котлеты «Анабарские» из оленины; Биточки «Мансийские»; Биточки «Тувинские» из оленины; Биточки «Кольские»; Биточки «Магаданские» из оленины; Биточки «По-таймырски» из оленины; Шницели «Мансийские»; Шницели «Кольские»; Шницель «Деревенский» из оленины; Бифштекс «Бурятский» из оленины; Гамбургер «Таёжный»; Тефтели «Алтайские» из оленины; Фрикадельки для супа из оленины; Фрикадельки «По-якутски» из оленины; Фрикадельки «По-тувински» из оленины; Рулетики из оленины. **Категория Г:** Котлеты «Сочные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Нежные»; Биточки «Нежные»; Шницели «Нежные»; Тефтели из оленины и курицы. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Митболы с томатами и орегано; Митболы со сливочным сыром; Митболы с творожным сыром. **Категория В:** Зразы с луком и яйцом; Зразы с сыром; Рулет с капустой; **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория А:** Колбаски для жарки «Хакасские» из оленины; Колбаски из оленины и бренди; Колбаски с инжиром и бренди из оленины; Колбаски «Байкальские» из оленины; Миньоны для жарки из оленины. **Категория Б:** Колбаски-гриль «Мансийские» из оленины; Колбаски для жарки «Оленьи»; Колбаски для жарки «Оленина с бараниной»; Колбаски для гриля «Хабаровские» из оленины; Колбаски для жарки «Нарвские» из оленины; Колбаски для жарки «Карельские» из оленины; Купаты «Шашлычные» из оленины; Купаты «Барбекю» из оленины; Колбаски для жарки «Пикник» из оленины; Миньоны для жарки «Таёжные»; Миньоны для жарки «Северные». **Категория В:** Колбаски-гриль «Якутские» из оленины; Купаты «Забайкальские»; Купаты «Для гриля»; Купаты «Тувинские» из оленины; Купаты «Домашние» из оленины; Купаты из оленины с рисом; Купаты для барбекю; Купаты «Тунгусские» из оленины; Колбаски-гриль «Карельские» из оленины; Купаты «Анабарские» из оленины; Купаты из оленины с вялеными томатами и сыром. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ: Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные: Категория Б:** Жареха из трёх видов мяса; Мясо для шашлыка из трёх видов мяса. **Категория В:** Жаркое «По-домашнему» из трёх видов мяса. **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык из говядины и свинины «Ассорти»; Жаркое из говядины и свинины «Ассорти»; Шашлык «По-королевски» из говядины и свинины. **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш «Домашний»; Фарш «Смешанный»; Фарш «По-домашнему». **Категория Б:** Фарш «Домашний»; Фарш «По-мичурински»; Фарш из свинины и говядины; Фарш из говядины и свинины; Фарш «Домашний» со свининой и говядиной; Фарш «Домашний» [свиной-говяжий]; Фарш «По-домашнему». **Категория В:** Фарш «Мясной с мясом птицы»; Фарш «Домашний»; Фарш «Особый котлетный»; Фарш «Особый нежный»; Фарш «Фермерский»; Фарш «По-домашнему»; Фарш «Туристский». **Категория Г:** Фарш «Особый старомосковский»; Фарш для гамбургеров; Фарш «Для завтрака»; Фарш «Столовый». **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных**

HACCP EXPERT

животных. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]: Категория Б: Котлеты из говядины и курицы; Котлеты «Мясные»; Биточки из говядины и курицы; Люля-кебаб из говядины и баранины; Люля-кебаб «Восточный»; Ёжики «Домашние»; Тефтели со свининой и говядиной. **Категория В:** Котлеты «Для ланча»; Котлеты «Аппетитные с чесноком»; Котлеты «По-итальянски»; Котлеты из свинины и говядины; Котлеты «Фермер»; Котлеты «Домашние» из свинины и говядины; Котлеты из говядины и курицы; Котлеты «Смачные»; Котлеты «Украинские»; Котлеты «Деревенские»; Котлеты «Мясные домашние»; Котлеты «Итальянские»; Биточки «Сочные»; Биточки «Никольские»; Биточки «Знатные»; Биточки из говядины и курицы; Биточки «Нежные»; Ромштекс «Аристократ»; Ромштекс «Люкс»; Ромштекс рубленый; Бифштекс «Домашний»; Бифштекс «Стрелецкий»; Люля-кебаб «Фирменный»; Люля-кебаб со свининой и говядиной; Люля-кебаб из говядины и свинины; Люля-кебаб рубленый; Люля-кебаб из свинины и говядины; Люля-кебаб «Премиум» из говядины и свинины; Фрикадельки «Домашние»; Фрикадельки из свинины и говядины; Фрикадельки «Мясные»; Шницель «Деревенский»; Шницель «Любительский»; Шницель «Нежный»; Тефтели мясные; Тефтели «Российские»; Тефтели «Ёжики по-домашнему»; Голубцы ленивые свинина-говядина; Голубцы «Ленивые» свинина-говядина. **Категория Г:** Котлеты «Бабушкины»; Котлеты «Особые»; Котлеты «Славянские»; Котлеты «Солнышко»; Котлеты «Классика»; Котлеты «Аппетитные с говядиной»; Котлеты «Сочные говяжьи-куриные»; Котлеты «Деликатесные» без панировки; Котлеты «Волжские»; Котлеты из говядины и курицы; Котлеты «Хуторские»; Котлеты «Губернские»; Биточки «Сочные»; Биточки «Вятские»; Биточки «Походные»; Биточки из говядины и курицы; Биточки «Стрелецкие»; Бифштекс «Ростовский»; Бифштекс «Новый»; Гамбургеры; Бифштекс «Молодёжный»; Шницель «Бородинский»; Шницель с печенью; Шницель «Литовский»; Тефтели из говядины и курицы; Тефтели «Мясные»; Фрикадельки «Луганские»; Фрикадельки «Любительские»; Фрикадельки «Фри»; Люля-кебаб «Оригинальный». **Категория Д:** Котлеты «Сытные»; Котлеты «Пикник»; Котлеты «Аппетитные»; Котлеты «Столовые»; Котлеты «Приятные»; Шницель «Деревенский»; Шницель «Слободской»; Шницель «Казанский»; Биточки «Вкусные»; Котлеты «Свинино-рубленые»; Гриль. Рубленый шашлык; Фрикадельки «Деревенские». **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория Б:** —Зразы с ветчиной; Зразы с луком и яйцом; «Мясная ватрушка». **Категория В:** Рулет «Семейный»; Рулет «Столичный»; Рулет «С луком и морковью» в беконе; Рулет «Элегант»; Рулет «Северный»; Рулет «Пикник»; Рулет с капустой «По-домашнему»; Зразы с сыром; Перец фаршированный; Голубцы по-армянски; Долма. **Категория Г:** Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки]; Голубцы «Особые». **Категория Д:** Голубцы в листьях; Перец фаршированный. **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория Б:** Колбаски гриль «Премиум» из свинины и говядины; Колбаски «Южноафриканские»; Колбаски мини «Кебабчета»; Колбаски мини «Чевапчичи». **Категория В:** Колбаски с грецким орехом; Колбаски мясные со сливками; Колбаски «Альпийские»; Колбаски для гриля «ГРИЛЬ»; Колбаски «Деревенские»; Купаты с сыром; Колбаски мини «Походные»; Гриль-колбаска «Мергез»; **Категория Г:** Колбаски «Чивапчичи»; Колбаски «Чивапчичи с сыром»; Колбаски «Чивапчичи с паприкой»; Колбаски «Чивапчичи с травами Прованса»; Колбаски «Чивапчичи с вялеными помидорами»; Колбаски «Чивапчичи с перцем халапеньо»; Колбаска «Мраморная»; Колбаски для гриля «Барбекю»; Колбаски мини «Балканские»; Гриль-колбаска «Сицилийская».

ХАССЭКСПЕРТ

Предприятие-изготовитель имеет право: **дополнять наименование полуфабрикатов мясных и мясосодержащих из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] своими фирменными или придуманными названиями.** ***заменять придуманное наименование полуфабрикатов мясных и мясосодержащих из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование.***

Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] выпускают с температурой в любой точке измерения: охлажденные мясные [мясосодержащие] от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; замороженные мясные [мясосодержащие] не выше минус 8 °С; глубокозамороженные мясные [мясосодержащие] не выше минус 18 °С. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые [мясокостные бескостные] из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], в том числе котлетное мясо: выпускают замороженными [глубокозамороженными] в блоках [полиблоках]; с пометкой «Экстра» выпускают замороженными, полученными путём распила замороженного сырья. Сроки годности полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных, кусковых, рубленых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы** [в негерметичной упаковке с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией]**:** ***а) при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 5 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 5 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные – не более 3 суток; ***б) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясо-

HACCP EXPERT

костные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; ***в) при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 1°С:*** полуфабрикаты кусковые мясокостные, бескостные (по всем группам) – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) не более 7 суток**; *г) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 1°С:*** полуфабрикаты кусковые мясокостные, бескостные (по всем группам) – не более 17 суток; полуфабрикаты мясные рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) с применением регуляторов кислотности не более 10 суток**; упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы** при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С включительно с момента изготовления: ***а) с применением модифицированной атмосферы*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 14 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде– не более 10 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 15 суток; ***б) с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 12 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток;

полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток; ***в) с применением модифицированной атмосферы*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 4 °С****:* полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 18 суток; полуфабрикаты мелкокусковые мясокостные – не более 18 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 22 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 22 суток; ***г) с применением модифицированной атмосферы*** *при температуре воздуха* ***от 0 °С до плюс 4 °С****:* полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 18 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 18 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в маринаде – не более 21 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в маринаде – не более 21 суток полуфабрикаты порционные бескостные панированные – не более 16 суток; полуфабрикаты порционные бескостные непанированные – не более 16 суток; полуфабрикаты порционные бескостные в маринаде – не более 23 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 18 суток; полуфабрикаты мелкокусковые мясокостные – не более 14 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные панированные – не более 16 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные непанированные – не более 16 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные в маринаде– не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые – не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые формованные панированные – не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые формованные непанированные – не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые в оболочке – не более 18 суток. ***д) с применением вакуума*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 18 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 21 сутки; ***е) с применением вакуума и регуляторов кислотности*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 сутки; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности– не более 25 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты порционные,

мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 20 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных кусковых, рубленых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины]** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** ***для полуфабрикатов кусковых (для всех групп):*** негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; ***для полуфабрикатов мясных рубленых:*** негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** ***для полуфабрикатов кусковых (для всех групп):*** негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; ***для полуфабрикатов мясных рубленых:*** негерметично упакованных – не более 8 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; **при температуре не выше минус 25 °С:** ***для полуфабрикатов кусковых (для всех групп):*** негерметично упакованных – не более 12 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 18 месяцев; ***для полуфабрикатов мясных рубленых:*** негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 14 месяцев; **7.8.**3 **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных крупнокусковых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], замороженных в блоках** с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 % и температуре: ***не выше минус 12°С:*** полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из говядины, конины и оленины не более 8 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свинины не более 5 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свиной грудинки не более 3 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из баранины не более 6 месяцев; ***не выше минус 18°С:*** полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из говядины, конины и оленины не более 12 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свинины не более 6 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свиной грудинки не более 6 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из баранины не более 10 месяцев; ***не выше минус 20°С:*** полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из говядины, конины и оленины не более 14 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свинины не более 8 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свиной грудинки не более 8 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из баранины не более 11 месяцев; ***не выше минус 25°С и ниже***: полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из говядины, конины и оленины не более 18 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свинины не более 12 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свиной грудинки не более 12 месяцев; полуфабрикатов

HACCP ЭКСПЕРТ

крупнокусковых, замороженных в блоках из баранины не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясных, кусковых, рубленых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов кусковых, рубленых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1310-2026** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ [ПО NAMP] ХАЛЯЛЬ**

Дата введения в действие 16.02.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины [кусковые, рубленые], изготовленные в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера или фарша, изготовленные с учетом требований Ислама к хаяльной продукции (с учетом стандартов «ХАЛЯЛЬ»), требующие перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности, и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты мясные, продукция]. Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают: в зависимости от технологии изготовления: кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные]; рубленые [фарши весовые, неформованные, фасованные, формованные, непанированные]. в зависимости от термического состояния: охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают следующих видов и наименований: **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** Шея бескостная (*Chuck Boneless*, NAMP 115) «ХАЛЯЛЬ» ; Филей из шеи б/к (*Chuck Roll*, NAMP 116A) «ХАЛЯЛЬ» ; Лопатка б/к *(Shoulder,* NAMP 114) «ХАЛЯЛЬ» ; Передняя часть лопатки б/к (*Chuck Tender*, NAMP 116B) «ХАЛЯЛЬ» ; Наружная часть лопатки б/к (*Top Blade*, NAMP 114 D) «ХАЛЯЛЬ» ; Задняя часть лопатки б/к (*Clod,* NAMP 114 E) «ХАЛЯЛЬ» ; Внутренняя часть лопатки б/к (*Under Blade,* 116 E, NAMP 116 G) «ХАЛЯЛЬ»

; Трехглавая мышца б/к (задняя часть лопатки б/к, *Shoulder Clod,* NAMP 114 E) «ХАЛЯЛЬ» ; Дельтовидная мышца б/к (наружная часть лопатки б/к, *Top Blade,* NAMP 114 D) «ХАЛЯЛЬ» ; Вырезка из лопатки б/к (*Beef Chuck, Shoulder Tender,* NAMP 114 F) «ХАЛЯЛЬ» ; Чак тендерлойн б/к (Чак Тендер, *Chuck Tender*, NAMP 116 B) «ХАЛЯЛЬ» ; Филей подлопаточной части б/к (*Under Blade,* 116 E, *Denver*, NAMP 116) «ХАЛЯЛЬ» ; Подлопаточный отруб «Экстра» б/к (*Chuck Eye Roll*, NAMP 116 D) «ХАЛЯЛЬ» ; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175) «ХАЛЯЛЬ» ; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175), Select «ХАЛЯЛЬ»; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175), Choice «ХАЛЯЛЬ»; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin,* NAMP 175), Top Choice «ХАЛЯЛЬ»; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Prime «ХАЛЯЛЬ»; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180) «ХАЛЯЛЬ»; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180), Select «ХАЛЯЛЬ»; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180), Choice «ХАЛЯЛЬ»; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin,* NAMP 180), Top Choice «ХАЛЯЛЬ»; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Prime «ХАЛЯЛЬ»; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112) «ХАЛЯЛЬ»; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Select «ХАЛЯЛЬ»; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll,* NAMP 112), Choice «ХАЛЯЛЬ»; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll,* NAMP 112), Top Choice «ХАЛЯЛЬ»; Рибай б/к (толстый край, Ribeye Roll, NAMP 112) «ХАЛЯЛЬ»; Prime «ХАЛЯЛЬ»; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, 112A) «ХАЛЯЛЬ»; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Select «ХАЛЯЛЬ»; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Choice «ХАЛЯЛЬ»; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Top Choice «ХАЛЯЛЬ»; Рибай б/к (толстый край, Lip-On, NAMP 112A), Prime «ХАЛЯЛЬ»; Рибай Кэп (шапка толстого края, *Ribeye Cap*) «ХАЛЯЛЬ»; Вырезка б/к (*Tenderloin,* NAMP 189 A) «ХАЛЯЛЬ»; Вырезка «Экстра» б/к (*Tenderloin,* NAMP 190) «ХАЛЯЛЬ»; Вырезка зачищенная (*Tenderloin Defatted.* NAMP 190) «ХАЛЯЛЬ»; Вырезка, головная часть, б/к (*Tenderloin Butt, Defatted,* NAMP 191A) «ХАЛЯЛЬ»; Внутренняя часть бедра б/к (*Inside,* NAMP 168) «ХАЛЯЛЬ»; Внутренняя часть бедра «Экстра» б/к (*Beef Round, Top (Inside), Cap Off,* NAMP 169A) «ХАЛЯЛЬ»; Боковая часть бедра б/к (*Knuckle,* NAMP 167) «ХАЛЯЛЬ»; Боковая часть бедра «Экстра» б/к (*Knuckle Peeled,* NAMP 167 A) «ХАЛЯЛЬ»; Верхняя часть бедра б/к (*Top Sirloin,* NAMP 184) «ХАЛЯЛЬ»; Верхняя часть бедра «Экстра» б/к (*Top Sirloin Butt,* NAMP 184 B) «ХАЛЯЛЬ»; Филей верхней части бедра б/к (*Top Sirloin Cap,* NAMP 184 D) «ХАЛЯЛЬ»; Наружная часть бедра б/к (*Bottom Round,* NAMP 170A) «ХАЛЯЛЬ»; Наружная часть бедра «Для запекания» б/к (*Ramp Roast,* NAMP 171E) «ХАЛЯЛЬ»; Внешняя часть бедра б/к (*Outside Round,* NAMP 171B) «ХАЛЯЛЬ»; Говядина для Фондю (*Beef for fondue, Ball-Tip,* NAMP 185B) «ХАЛЯЛЬ»; Говядина для запекания б/к (*Rump Roast,* NAMP 171 G) «ХАЛЯЛЬ»; Нижняя часть костреца, Трай-Тип б/к (*Tri-Tip,* NAMP 185C, *Boneless, Defatted,* NAMP 185 D) «ХАЛЯЛЬ»; Боковая часть костреца, б/к (*Rump Tail,* NAMP 176) «ХАЛЯЛЬ»; Мякоть лопатки б/к (Clod, NAMP 114 E) «ХАЛЯЛЬ»; Мякоть «Трай-Тип» б/к (*Tri-Tip Rou*, 185C, Boneless, Defatted, NAMP 185 D) «ХАЛЯЛЬ»; Мякоть бедра (*Beef Round,* NAMP 169) «ХАЛЯЛЬ»; Пиканья (верхняя часть костреца, *Top Sirloin Cap, Picanha Roast*) «ХАЛЯЛЬ»; Глазной мускул (полусухожильная мышца) б/к (*Eye of Round,* NAMP 171 C) «ХАЛЯЛЬ»; Оковалок (*Thick Flank*), NAMP 167) «ХАЛЯЛЬ»; Подбедерок (*Silverside, Bottom Round* NAMP 171 F) «ХАЛЯЛЬ»; Огузок (*Beef Round, Top (Inside) Untrimmed,* NAMP 168) **Категория Б:** Стриплойн б/к. Поясничный с жирком (*Strip Loin Steak* NAMP 175A) «ХАЛЯЛЬ»; Мякоть пашины б/к (*Flap Meat*, 185 A) «ХАЛЯЛЬ»; Межреберное мясо б/к (*Beef Rib, Back Rib, Rib Fingers,* NAMP 124A), *rib fingers boneless*) «ХАЛЯЛЬ»; Межреберное мясо с ребер 2-9 б/к (межреберные стрипсы), (*Intercostal boneless*) «ХАЛЯЛЬ»; Мясо с 3-4-5 ребра б/*к* (*Chuck ribs boneless*) «ХАЛЯЛЬ»; Мясо с 6-7-8 ребра б/к (*Short ribs boneless*). **Категория В:** Грудинка б/к (*Beef Brisket, Deckle-Off, Boneless,* NAMP 120) «ХАЛЯЛЬ»; Грудинка для запекания б/к (*Beef Plate, Short Plate,* NAMP 121) «ХАЛЯЛЬ»; Говядина «Кальби» б/к (*Calbi Meat,* NAMP 130A) «ХАЛЯЛЬ»; Говядина «Для тушения» б/к (*Blade Meat,* NAMP 109 B) «ХАЛЯЛЬ»; Голяшка передняя б/к (*Shank Meat, Shin boneless*) «ХАЛЯЛЬ»;

Мышца с передней голяшки (*Conical muscle boneless*) «ХАЛЯЛЬ»; Голяшка задняя б/к (*Shin off Bone*) «ХАЛЯЛЬ»; Мышца с задней голяшки б/к (*Golden coin boneless*). **Категория Г:** Грудинка жирная б/к (*Brisket fat*) «ХАЛЯЛЬ»; Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*) «ХАЛЯЛЬ». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** Стейк «Денвер» б/к (*Denver Steak*, NAMP 1116 G) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Трехглавый» б/к (*Shoulder clod Steak,* NAMP 114 E) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Клод» б/к (*Clod Steak*, NAMP 114 E) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Топ-Блейд» б/к (*Top Blade Steak*, NAMP 1114 D) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Ранчо» (*Ranch Steak,* NAMP 1114 E) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Чак Тендер» (Chuck *Tender Steak.* NAMP 116 B) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Флэт Айрон» б/к (*Flat Iron Steak,* NAMP 1114 D PSO 1) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Минутка» б/к (*One Minute Steak,* NAMP 1102) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Капелька» б/к (*Droplet Steak*) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Вегас Стрип» б/к (*Vegas Strip Steak,* NAMP 114 F) «ХАЛЯЛЬ»; Шницель из говядины б/к (*Beef Schnitzel*) «ХАЛЯЛЬ»; Бифштекс (*Steak, Beefsteak,* NAMP 1100) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Мерлан» (стейк «Мерло») (*Merlan Steak, Merlot steak* (Inside) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Пуар» (*Poire Steak* (*Inside*) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк из оковалка (стейк Раунд/Топсайд) (*Round Steak,* NAMP 167 A) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Шатобриан» б/к (*Chateaubriand Steak,* NAMP 1190) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Филе Миньон» б/к (*Filet Mignons Steak,* NAMP 1190) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Медальон» б/к (*Shoulder Tender, Portioned,* NAMP 1114 F) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк из диафрагмы б/к (*Beef Plate, Inside Skirt,* NAMP 121 D, 1121 D) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Мясника» б/к (*Butcher Steak,* NAMP 140) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Кантри» б/к (*Beef, Hanging Tender,* NAMP 140) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Рибай» б/к (*Ribeye Steak,* NAMP 1103) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Рибай Экстра» б/к (*Rib Eye Roll Steak,* NAMP 1112) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Дельмонико» б/к (*Chuck Eye Roll Steak,* NAMP 1116 D) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк Трай-Тип (*Tri - Tip Steak,* NAMP 185 D) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Нью-Йорк» б/к (*New York Steak,* NAMP 1180) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Пиканья» б/к (*Picanha, "Coulotte Steak",* NAMP 1184 D) «ХАЛЯЛЬ»; кострец Стейк «Глазной» (*Eye of Round Steak,* NAMP 171 C, 1102) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Рамп» б/к (*Rump Steak*, 1170 A, NAMP 1171 D) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Пеппер» (первичный) б/к (*Steak ou poivre, Pepper steak (primary) used*) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Стриплойн» б/к (*Striploin Steak,* NAMP 1180) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin *Steak,* NAMP 1184 F) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Сирлойн Флэп» (Sirloin Flap Steak, NAMP 1185A) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Сплип-стрип» б/к (*Steak "Split strip*") «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Яблочко» б/к (*Eye of Round Steak,* NAMP 1102) «ХАЛЯЛЬ»; Отбивная из говядины (*Beef Cube Steak,* NAMP 1100) «ХАЛЯЛЬ»; Антрекот из говядины б/к (*Beef Entrecote,* NAMP 1103) «ХАЛЯЛЬ»; Ромштекс из говядины б/к (*Beef steak*) «ХАЛЯЛЬ». **Категория Б:** Нарезка «Якинику» слайсы для жарки б/к (*Yakiniku slices for frying*) «ХАЛЯЛЬ»; Межреберное мясо с рибая (*Rib fingers boneless,* NAMP 124 A (межреберные стрипсы) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (*Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt,* NAMP 121 C) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (*Inside Skirt Steak,* NAMP 121 D) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Паук» б/к (Стейк Аргенье, *Spider Steak*) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк из грудинки «Экстра» б/к (*Brisket Denuded Portioned*) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк из пашины «Флэнк» б/к (*Beef Flank, Flank Steak*, NAMP 193) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*). **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*) «ХАЛЯЛЬ». Бекон для завтрака из говядины б/к (*Beef Bacon for Breakfast*). **Категория Г:** Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*) «ХАЛЯЛЬ». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория Б:** Шея на кости (*Beef Chuck Square-Cut,* NAMP 113) «ХАЛЯЛЬ»; Лопатка на кости (*Shoulder Bone In*) «ХАЛЯЛЬ»; Вырезка на кости (*Tenderloin Bone In,* NAMP 188) «ХАЛЯЛЬ»; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175) «ХАЛЯЛЬ»; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In*, NAMP 175), Select «ХАЛЯЛЬ»; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Choice «ХАЛЯЛЬ»; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Top Choice «ХАЛЯЛЬ»; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Prime «ХАЛЯЛЬ»; Шортлойн на кости

(*Shortloin)* «ХАЛЯЛЬ»; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D) «ХАЛЯЛЬ»; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Select «ХАЛЯЛЬ»; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Choice «ХАЛЯЛЬ»; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Top Choice «ХАЛЯЛЬ»; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Prime «ХАЛЯЛЬ»; Тазобедренный отруб на кости (*Beef Round,* NAMP 160). **Категория В:** Грудинка на кости (*Brisket Bone In)* «ХАЛЯЛЬ»; Нижняя часть грудинки н/к (*Short Plate Boneless,* NAMP 121) «ХАЛЯЛЬ»; Передняя голяшка на кости (*Beef Foreshank Bone In,* NAMP 117) «ХАЛЯЛЬ»; Голяшка на кости (*Shank Bone In*, NAMP 171) «ХАЛЯЛЬ»; **Категория Г:** Ребра «Кальби» *("Kalbi" Ribs,* NAMP 123A*), Flanken Style Ribs*, NAMP 1123) «ХАЛЯЛЬ»; Ребра спинные (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124) «ХАЛЯЛЬ»; Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In*, NAMP 123) «ХАЛЯЛЬ»; Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed,* NAMP 128 B) «ХАЛЯЛЬ»; Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs,* NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae* «ХАЛЯЛЬ»; Локтевая кость (*Radius*) «ХАЛЯЛЬ»; Плечевая кость (*Humerus*) «ХАЛЯЛЬ»; Грудная кость (*Brisket bone*) «ХАЛЯЛЬ»; Косточки сахарные (*Sugar bones*) «ХАЛЯЛЬ»; Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*) «ХАЛЯЛЬ». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория Б:** Стейк «Портерхаус» н/к (*Porterhouse Steak,* NAMP 1172) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Ти-Бон» н/к (*T-Bone Steak,* NAMP 1174) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Рибай» н/к (*Ribeye Steak Bone In*) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Нью-Йорк» н/к (*New York Steak Bone In,* NAMP 1179A) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Ковбой» н/к (*Cowboy Steak,* NAMP 1103 B) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Томагавк» н/к (*Tomahawk Steak*, NAMP 1103B) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Клаб-стейк» н/к (*Steak "Club steak"*) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк «Стриплойн» н/к (*Strip Loin Steak Bone In,* NAMP 1179) «ХАЛЯЛЬ»; Антрекот на кости (*Entrecote Bone In,* NAMP 1103 B) «ХАЛЯЛЬ»; **Категория В:** Стейк из голяшки «Оссо Буко» (*Osso buco Steak*) «ХАЛЯЛЬ»; **Категория Г:** Ребра «Кальби Экстра» *("Kalbi" Ribs,* NAMP 123A*), Flanken Style Ribs*, NAMP 1123) «ХАЛЯЛЬ»; Ребра толстого края (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124) «ХАЛЯЛЬ»; Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In*, NAMP 123). Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed,* NAMP 128 B). Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs,* NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae* «ХАЛЯЛЬ»; Локтевая кость (*Radius*) «ХАЛЯЛЬ»; Плечевая кость (*Humerus*) «ХАЛЯЛЬ»; Грудная кость (*Brisket bone*) «ХАЛЯЛЬ»; Косточки сахарные (*Sugar bones*) «ХАЛЯЛЬ»; Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*) «ХАЛЯЛЬ». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш (*Diced Beef*, NAMP 135) «ХАЛЯЛЬ»; Бефстроганов (*Beef Stroganoff*) «ХАЛЯЛЬ»; Азу б/к (*Azu*) «ХАЛЯЛЬ»; Говядина для томления б/к (*Diced Beef,* NAMP 135) «ХАЛЯЛЬ»; Говядина для тушения б/к (*Beef for Stewing*, NAMP 135A) «ХАЛЯЛЬ»; Говядина для кебабов [шашлыка] б/к (*Beef for Kabobs*, NAMP 135B) «ХАЛЯЛЬ»; Говядина для фондю (*Beef for fondue*) «ХАЛЯЛЬ»; Котлетное мясо, тримминг 95/5 (Trimming, *Flap meat* 95/5) «ХАЛЯЛЬ»; Котлетное мясо, тримминг 90/10 (Trimming, *Flap meat* 90/10). **Категория Б:** Поджарка (Toasting) «ХАЛЯЛЬ»; Говядина для жаркого (Beef for Roast) «ХАЛЯЛЬ»; Котлетное мясо, тримминг 80/20 (Trimming, *Flap meat* 80/20) «ХАЛЯЛЬ»; Котлетное мясо, тримминг 70/30 (Trimming, *Flap meat* 70/30) «ХАЛЯЛЬ»; **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные, неформованные. Категория А:** Фарш 90/10 (*Ground Beef* 90/10) «ХАЛЯЛЬ»; Фарш «Лайт» 80/20 (*Ground Beef Light* 80/20). **Категория Б:** Фарш 80/20 (*Ground Beef* 80/20) «ХАЛЯЛЬ»; Фарш «Классик» 70/30 (*Ground Beef* 70/30) «ХАЛЯЛЬ». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – рубленые. Подвид – формованные. Категория А:** Стейк из говядины в кубиках (*Beef Cubed Steak*, NAMP 1100) «ХАЛЯЛЬ». **Категория Б:** Стейк бургеры из говядины «Лайт» 80/20 (*Beef Steak Burger* 80/20) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк бургеры из говядины «Классик» 70/30 (*Beef Classic Steak Burger* 70/30) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк Мини бургеры из говядины

«Лайт» 80/20 (*Beef Mini Burgers* 80/20, NAMP 1101) «ХАЛЯЛЬ»; Стейк Мини бургеры из говядины «Классик» 70/30 (*Beef Mini Burgers* 70/30) «ХАЛЯЛЬ». **Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины** выпускают: охлажденные [замороженные] весовые или фасованные в потребительской таре «ХАЛЯЛЬ»; замороженные [глубокозамороженные] в полиблоках. Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита. В качестве дополнительной информации об отличительных признаках мяса при разделке используют руководство по разделке говядины «The meat buyer's guide «North American Meat Processors Association», NAMP [разделение по мышцам]. Численно-буквенное обозначение в конце наименования отруба соответствует номеру по системе разделки NAMP указанному в книге The Meat Buyer's Guide. **Правила транспортирования и хранения** олуфабрикаты мясные кусковые и рубленые из говядины и мраморной говядины транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. **7.2** Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Полуфабрикаты мясные кусковые и рубленые из говядины и мраморной говядины транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных кусковых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; для охлажденных рубленых [фарши] от минус 1,5 °С до плюс 4 °С; для замороженных кусковых не выше минус 18°С; для замороженных рубленых [фарши] не выше минус 18 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных из говядины и мраморной говядины с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) %: **Без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией] **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] **не более 5 суток;** рубленые [фарши] **не более 3 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] **не более 12 суток;** рубленые [фарши] **не более 5 суток. С применением вакуума: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] полуфабрикаты —**не более 12 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 14-21 суток**; рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре воздуха от минус

1,5 °С до плюс 4 °С **не более 14 суток. С применением модифицированной газовой среды: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 15 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 20-26 суток**; рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С **не более 20 суток; Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** мясных из говядины и мраморной говядины со дня выработки при температуре хранения **не выше минус 18 °С** и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**: кусковые и рубленые [фарши] полуфабрикаты:** негерметично упакованные и весовые **не более 12 месяцев** со дня выработки; в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды **не более 12 месяцев** со дня выработки. **После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности полуфабрикатов мясных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно – эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1305-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ»

Дата введения в действие — 16.02.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из мяса сельскохозяйственной птицы Халяль, изготовленные из тушек и их частей, бескостного мяса, мяса механической обвалки, жилованного мяса, субпродуктов птицы в виде тушки, ее частей в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), с начинками или без, или кусков, кусочков, или измельченных до установленных формы и массы, или их сочетания с добавлением или без добавления других мясных и немясных ингредиентов и подготовленные к дальнейшей тепловой обработке, изготовленные при соблюдении всех традиций и духовных норм Ислама, и не содержащие канонически запрещенных ингредиентов [далее по тексту полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд и закусок из мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса птицы выпускаются в замороженном или охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из мяса птицы в зависимости от значения массовой доли мясных ингредиентов в составе полуфабрикатов однородной группы выпускают следующих видов и наименований: **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ХАЛЯЛЬ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная» Халяль; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Мусульманская» Халяль; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Кавказская» Халяль; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Турецкая» Халяль; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Татарская» Халяль; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Арабская» Халяль; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Персидская» Халяль; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Дагестанская» Халяль; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная экстра» Халяль; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Казахская» Халяль; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная» Халяль; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Мусульманская» Халяль; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Кавказская» Халяль; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Турецкая» Халяль; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Татарская» Халяль; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Арабская» Халяль; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Персидская» Халяль; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Дагестанская» Халяль; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная» Халяль; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Казахская» Халяль; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная» Халяль; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Мусульманская» Халяль; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Кавказская» Халяль; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Турецкая» Халяль; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Татарская» Халяль; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Арабская» Халяль; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Персидская» Халяль; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Дагестанская» Халяль; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная» Халяль; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Казахская» Халяль; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная» Халяль; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Мусульманская» Халяль; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Кавказская» Халяль; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Турецкая» Халяль;

Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Татарская» Халяль; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Арабская» Халяль; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Персидская» Халяль; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Дагестанская» Халяль; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная» Халяль; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Казахская» Халяль; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная» Халяль; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Мусульманская» Халяль; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Кавказская» Халяль; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Турецкая» Халяль; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Татарская» Халяль; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Арабская» Халяль; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Персидская» Халяль; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Дагестанская» Халяль; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная» Халяль; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Казахская» Халяль; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная» Халяль; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Мусульманская» Халяль; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Кавказская» Халяль; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Турецкая» Халяль; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Татарская» Халяль; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Арабская» Халяль; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Персидская» Халяль; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Дагестанская» Халяль; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная» Халяль; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Казахская» Халяль; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная» Халяль; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Мусульманская» Халяль; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Кавказская» Халяль; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Турецкая» Халяль; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Татарская» Халяль; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Арабская» Халяль; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Персидская» Халяль; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Дагестанская» Халяль; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная» Халяль; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Казахская» Халяль; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная» Халяль; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Мусульманская» Халяль; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Кавказская» Халяль; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Турецкая» Халяль; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Татарская» Халяль; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Арабская» Халяль; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Персидская» Халяль; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Дагестанская» Халяль; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная экстра» Халяль; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Казахская» Халяль; Голень цыплят-бройлеров в соусе для запекания Халяль ; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Сарацинская» Халяль; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Барбекю» Халяль; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Марокканский» Халяль; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Кавказский» Халяль; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Ордынский» Халяль; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Туркменская» Халяль; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Барбекю» Халяль; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Марокканский» Халяль; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Кавказский» Халяль; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Ордынский» Халяль; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Майский» Халяль; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Барбекю» Халяль; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Марокканский» Халяль; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский» Халяль; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Ордынский» Халяль; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Майский» Халяль; Бедро куриное «О!» в маринаде Халяль; Бедро цыпленка-бройлера «О!» в маринаде Халяль; Бедро индейки «О!» в маринаде Халяль; Бедро утки «О!» в маринаде Халяль; Бедро гуся «О!» в маринаде Халяль; Бедро цесарки «О!» в маринаде Халяль; Голень куриная «Лень!» в маринаде Халяль; Голень цыпленка-бройлера «Лень!» в маринаде Халяль; Голень индейки «Лень!» в маринаде Халяль; Голень утки «Лень!» в маринаде Халяль; Голень гуся «Лень!» в маринаде Халяль; Голень цесарки «Лень!» в маринаде Халяль; Крыло куриное «Во!» в маринаде Халяль; Крыло цыпленка-бройлера «Во!» в маринаде Халяль; Крыло индейки «Во!» в маринаде Халяль; Крыло утки «Во!» в маринаде

ХАСР EXPERT

Халяль; Крыло гуся «Во!» в маринаде Халяль; Крыло цесарки «Во!» в маринаде Халяль; Курица «ЖариЦа!» в маринаде Халяль; Цыпленок – бройлер «ЖариЦа!» в маринаде Халяль; Индейка «ЖариЦа!» в маринаде Халяль; Утка «ЖариЦа!» в маринаде Халяль; Гусь «ЖариЦа!» в маринаде Халяль; Цесарка «ЖариЦа!» в маринаде Халяль; Цыпленок табака Халяль; Цыпленок в соусе «Барбекю » Халяль; Цыпленок «Корнишон» в соусе «Барбекю» Халяль; Окорочок цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю » Халяль; Бедро цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю » Халяль; Голень цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю » Халяль; Крыло цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю » Халяль; Грудка н/к цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю» Халяль; Ножки «По-грузински» с баклажаном и томатом Халяль; «Шкмерули» [цыпленок в молочно-чесночном соусе] Халяль; Утка «По-пекински» Халяль; Полутушка утиная «По-пекински» Халяль; Четверть задняя утиная «По-пекински» Халяль; Грудка утиная н/к «По-пекински» Халяль; Полугрудка утиная н/к «По-пекински» Халяль; Окорочок утиный «По-пекински» Халяль; Бедро утиное «По-пекински» Халяль; Голень утиная «По-пекински» Халяль; Крыло утиное «По-пекински» Халяль; Утка для запекания Халяль; Полугрудка утиная н/к для запекания ; Окорочок утиный для запекания Халяль; Бедро утиное для запекания Халяль; Голень утиная для запекания Халяль; Крыло утиное для запекания Халяль; Окорочок «Уткино» в маринаде Халяль; Бедро «Уткино» в маринаде Халяль; Голень «Уткино» в маринаде Халяль; Крыло «Уткино» в маринаде Халяль; Полугрудка утиная н/к для запекания Халяль; Полугрудка «Уткино» н/к в маринаде Халяль; Крылышки куриные «По-домашнему» Халяль; Крылышки куриные в маринаде Халяль; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный» Халяль; Грудка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный» Халяль; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный» Халяль; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный» Халяль; Бедра цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный» Халяль; Окорочка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный» Халяль; Крылышки в маринаде «Огненные» Халяль; Крылышки в маринаде «Огненные с кайенским перцем» Халяль; Крылышки в маринаде «С кайенским перцем» Халяль; Крылышки в маринаде «С перцем чили» Халяль; Крылышки в маринаде «По-баварски» Халяль; Крылышки в маринаде «Пикантные» Халяль; Крылышки в маринаде «Барбекю» Халяль; Крылышки в маринаде «Для гриля» Халяль; Крылышки в соусе «Карри» Халяль; Крылышки в соусе «Терияки» Халяль; Крылышки в брусничном соусе Халяль ; Крылышки в остром соусе Халяль ; Крылышки в чесночном соусе Халяль ; Голень в маринаде «Огненная» Халяль; Голень в маринаде «Огненная с кайенским перцем» Халяль; Голень в маринаде «С кайенским перцем» Халяль; Голень в маринаде «С перцем чили» Халяль; Голень в маринаде «По-баварски» Халяль; Голень в маринаде «Пикантная» Халяль; Голень в маринаде «Барбекю» Халяль; Голень в маринаде «Для гриля» Халяль; Голень в соусе «Карри» Халяль; Голень в соусе «Терияки» Халяль; Голень в брусничном соусе Халяль; Голень в остром соусе Халяль; Голень в чесночном соусе Халяль ; Бедрышки в маринаде «Огненные» Халяль; Бедрышки в маринаде «Огненные с кайенским перцем» Халяль; Бедрышки в маринаде «С кайенским перцем» Халяль; Бедрышки в маринаде «С перцем чили» Халяль; Цыпленок табака с аджикой Халяль ; Цыпленок табака Халяль ; Цыпленок табака «По-мороккански» «По-мексикански» Халяль; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Восточный» Халяль; Полутушка цыплят-бройлеров в маринаде «Восточный» Халяль; Четвертина передняя цыплят-бройлеров в маринаде «Восточный» Халяль; Четвертина задняя цыплят-бройлеров в маринаде «Восточный» Халяль; Грудка н/к цыплят-бройлеров в маринаде «Восточный» Халяль; Окорок цыплят-бройлеров в маринаде «Восточный» Халяль; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Восточный» Халяль; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Восточный» Халяль; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Восточный» Халяль; Окорочка куриные в маринаде Халяль; Утенок в маринаде «Гриль» Халяль; Утенок в маринаде «Барбекю» Халяль; Утенок табака в маринаде Халяль; Полутушка утки в маринаде «Гриль» Халяль; Полутушка утки в маринаде «Барбекю» Халяль; Окорочок утиный в маринаде «Гриль» Халяль; Окорочок утиный в маринаде «Барбекю» Халяль; Грудка утки н/к в маринаде «Гриль» Халяль; Грудка утки н/к в маринаде

HACCP EXPERT

«Барбекю» Халяль; Тушка гуся в маринаде «Гриль» Халяль; Тушка гуся в маринаде «Барбекю» Халяль; Окорочок гусиный в маринаде «Гриль» Халяль; Окорочок гусиный в маринаде «Барбекю» Халяль; Грудка гуся н/к в маринаде «Гриль» Халяль; Грудка гуся н/к в маринаде «Барбекю» Халяль; Гусь с сельдереем Халяль; Гусь с овощами Халяль ; Гусь в темно-зеленом маринаде Халяль; Гусь в овощном маринаде Халяль; Индейка в соусе карри Халяль; Индейка в смеси пряностей Халяль; Цыпленок-корнишон с печёными специями Халяль; Цыпленок-корнишон в соусе «Хойсин» Халяль; Цыпленок-корнишон в печёных томатах Халяль ; Перепела в соусе «Хойсин» Халяль; Перепела с печёными специями Халяль; Перепела в печёных томатах Халяль; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в брусничном маринаде Халяль; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в чесночном маринаде с травами Халяль; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в томатном маринаде с аджикой « Халяль; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в грузинском маринаде Халяль; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в ореховом маринаде Халяль; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в брусничном маринаде Халяль; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в чесночном маринаде с травами Халяль; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в томатном маринаде с аджикой Халяль; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в кавказском маринаде Халяль; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в ореховом маринаде Халяль; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в брусничном маринаде Халяль; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в чесночном маринаде с травами Халяль; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в томатном маринаде с аджикой Халяль; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в кавказском маринаде Халяль; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в ореховом маринаде Халяль; Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде «Охотничий» Халяль; Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде «Охотничий» Халяль; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Охотничий» Халяль; Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде с горчицей Халяль; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с горчицей Халяль; Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами» Халяль; Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами» Халяль; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Чесночный с травами» Халяль; Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде «Охотничий» Халяль; Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде с горчицей Халяль; Голень индейки н/к для запекания в маринаде «Весенний» Халяль; Голень индейки н/к для запекания в маринаде с чесноком и специями Халяль; Голень индейки н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами» Халяль; Крылышки индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами» Халяль; Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами». Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями Халяль; Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями Халяль; Окорочка цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями Халяль; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями Халяль; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Эко-Аджика» Халяль; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский» Халяль; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика» Халяль; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Чеченский» Халяль; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский» Халяль; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Марокко» Халяль; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика» Халяль; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Иранский» Халяль; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский» Халяль; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Абу-Даби» Халяль; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика» Халяль; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский» Халяль; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Мехико» Халяль; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Томатный с зеленью» Халяль; Утка в маринаде для запекания Халяль; Бедрышки цыпленка в сливочно-сырном соусе Халяль; Бедрышки цыпленка в сливочно-грибном соусе Халяль; Бедрышки цыпленка с

HACCP ЭКСПЕРТ

ароматными травами Халяль; Бедрышки цыпленка с овощами и пряными травами Халяль; Ножки цыпленка в сливочно-сырном соусе Халяль; Ножки цыпленка в сливочно-грибном соусе Халяль; Ножки цыпленка с ароматными травами Халяль; Ножки цыпленка с овощами и пряными травами Халяль; Грудка цыпленка в сливочно-сырном соусе Халяль; Грудка цыпленка в сливочно-грибном соусе Халяль; Грудка цыпленка с ароматными травами Халяль; Грудка цыпленка с овощами и пряными травами Халяль; Цыпленок для запекания в экзотическом в соусе Халяль; Жаркое из курочки Халяль; Жаркое из курочки с овощами и травами Халяль; Жаркое из курочки с пряными травами Халяль; Жаркое из курочки в сливочном соусе Халяль; Ассорти из курочки с пряными травами Халяль; Ассорти из курочки для запекания Халяль; Ассорти из курочки для гриля и Барбекю Халяль; Окорочок для гриля в маринаде Халяль; Окорочок для запекания в маринаде Халяль; Цыпленок-табака для гриля Халяль; Цыпленок-табака для гриля по-грузински Халяль; Крылышки куриные «Терияки» Халяль; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «Терияки» Халяль; Крылышки куриные «По-восточному» Халяль; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «По-восточному» Халяль; Крылышки куриные «Летний день» в маринаде Халяль; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «Летний день» в маринаде Халяль. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Барбекю» Халяль; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Марокканский» Халяль; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский» Халяль; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Ордынский» Халяль; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Майский» Халяль; Чахохбили из утки в маринаде «Гриль» Халяль; Чахохбили из утки в маринаде «Барбекю» Халяль; Чахохбили Халяль; Чахохбили из утки в маринаде «Гриль» [«Барбекю»] Халяль; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Сарацинский» Халяль; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Египетский» Халяль; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Для гриля» Халяль; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-арабски» Халяль; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-дагестански» Халяль; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-чеченски» Халяль; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-казахски» Халяль; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Пикантный» Халяль; Чахохбили из грудки цыпленка-бройлера в маринаде «По-узбекски» Халяль; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Чесночный» Халяль; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный» Халяль; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Ореховый» Халяль; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Пять перцев» Халяль; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Острый Чили» Халяль; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Сибирский гриль» Халяль; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Паприка с ароматом копчения» Халяль; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами» Халяль; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Для барбекю» Халяль; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Пряный» Халяль; Шашлык из бедра цыплят-бройлеров в маринаде Халяль; Шашлык из мяса цыплят-бройлеров «Аппетитный с косточкой» в маринаде Халяль; Шашлык из мяса голени индейки в маринаде Халяль; Шашлык «Семейный» из мяса утки в маринаде Халяль; Шашлык в маринаде «Огненный» Халяль; Шашлык в маринаде «Огненный с кайенским перцем» Халяль; Шашлык в маринаде «С кайенским перцем» Халяль; Шашлык в маринаде «С перцем чили» Халяль; Шашлык в маринаде «По-баварски» Халяль; Шашлык в маринаде «Пикантный» Халяль; Шашлык в маринаде «Барбекю» Халяль; Шашлык в маринаде «Для гриля» Халяль; Шашлык в соусе «Карри» Халяль; Шашлык в соусе «Терияки» Халяль; Шашлык в брусничном соусе Халяль; Шашлык в остром соусе Халяль; Шашлык в чесночном соусе Халяль; Шашлык в маринаде «Кавказский

экстра» Халяль; Шашлык в маринаде «Сливочный» Халяль; Шашлык в маринаде «Сибирский гриль» Халяль; Шашлык в маринаде «По-турецки» Халяль; Шашлык в маринаде «Чесночный» Халяль; Шашлык куриный маринованный Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Чеченский» Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Для гриля» Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-пакистански» Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-старорусски» Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-египетски» Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-турецки» Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Пикантный» Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-дагестански» Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Чесночный» Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный» Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Ореховый» Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Пять перцев» Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Острый Чили» Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Сибирский гриль» Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Паприка с ароматом копчения» Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами» Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Для барбекю» Халяль; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Пряный» Халяль; Набор для барбекю «Птичий двор» Халяль; Набор для тушения из утки в маринаде Халяль; Рагу из утки в маринаде Халяль; **1.2.2.1 Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые** Стейк из грудки индейки на кости Халяль; Стейк из голени индейки Халяль; Стейк из бедра индейки Халяль; Стейк из бедра цыпленка-бройлера Халяль; Чахохбили из грудки цыпленка-бройлера Халяль; Чахохбили из утки Халяль; Набор для чахохбили Халяль; Набор для чахохбили из цыпленка-бройлера [части грудки] Халяль» Халяль; Набор для чахохбили и шашлыка Халяль; Наборы мелкокусковые Халяль; Набор для шашлыка Халяль; Шашлык из голени индейки Халяль; Шашлыка из бедра индейки Халяль; Шашлык из крыла индейки Халяль; Набор ассорти «Гурман» Халяль; Набор из мяса цыплят-бройлеров Халяль; Птица для плова Халяль; Утка для плова Халяль; Халяль; Рагу из индейки Халяль; Рагу из перепёлки Халяль; Рагу из гуся Халяль; Рагу из утки Халяль; Рагу [набор для тушения] Халяль; Курица для рагу Халяль; Набор для рагу «Халяль». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные. Подвид – части тушек птицы в панировке:** Ножки куриные для фритюра Халяль; Крылышки куриные для фритюра Халяль; Крылышки куриные [плечевая часть] для фритюра Халяль; Крылышки куриные [локтевая часть] для фритюра «Халяль». **1.2.4 Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные. Подвид – тушки, части тушек птицы фаршированные:** Утка, фаршированная апельсинами Халяль; Индейка, фаршированная апельсинами Халяль; Индейка, фаршированная черносливом Халяль; Утка, фаршированная яблоками «Халяль». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе куриное «Мне!» в маринаде Халяль; Филе цыплят-бройлеров «Мне!» в маринаде Халяль; Филе индейки «Мне!» в маринаде Халяль; Филе утки «Мне!» в маринаде Халяль; Филе гуся «Мне!» в маринаде Халяль; Филе цесарки «Мне!» в маринаде . Филе цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю» Халяль; Филе утиное «По-пекински» Халяль; Филе «Уткино» в маринаде Халяль; Филе утиное для запекания Халяль; Филе цыпленка-бройлера «По-мексикански» Халяль; Филе в маринаде «По-баварски» Халяль; Филе в маринаде «Пикантное» Халяль; Филе в маринаде «Барбекю» Халяль; Филе в маринаде «Для гриля» Халяль; Филе халяльное в соусе «Карри» Халяль; Филе халяльное в соусе «Терияки» Халяль; Филе халяльное в брусничном соусе Халяль; Филе халяльное в остром соусе Халяль; Филе халяльное в чесночном соусе Халяль; Филе цыпленка-бройлера [куриное] в брусничном маринаде Халяль; Филе цыпленка-бройлера [куриное] в чесночном маринаде с травами Халяль; Филе цыпленка-бройлера [куриное] в томатном маринаде с аджикой Халяль; Филе цыпленка-бройлера [куриное] в чеченском маринаде Халяль; Филе цыпленка-бройлера [куриное] в ореховом маринаде «Халяль». Филе

цыпленка-бройлера в маринаде «Чеченский» Халяль; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Для гриля» Халяль; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-арабски» Халяль; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-дубайски» Халяль; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-мароккански» Халяль; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-турецки» Халяль; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Пикантный» Халяль; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-татарски» Халяль; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Чесночный» Халяль; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный» Халяль; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Ореховый» Халяль; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Пять перцев» Халяль; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Острый Чили» Халяль; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Сибирский гриль» Халяль; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Паприка с ароматом копчения» Халяль; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами» Халяль; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Для барбекю» Халяль; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Пряный» Халяль; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Томаты и пряности» Халяль; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с халапеньо Халяль; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Ореховый» Халяль; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Особый с орехом» Халяль; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Сливочно-пряный» Халяль; Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Томаты и пряности» Халяль; Филе грудки индейки для запекания в маринаде с халапеньо Халяль; Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Ореховый» Халяль; Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Особый с орехом» Халяль; Мясо цыплят-бройлеров со специями Халяль; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Томаты и пряности» Халяль; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде с горчицей Халяль; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде с халапеньо Халяль; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Ореховый» Халяль; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Особый с орехом» Халяль; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Весенний» Халяль; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Чесночный» Халяль; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Чесночный с травами» Халяль; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Томаты и пряности» Халяль; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Охотничий» Халяль; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде с горчицей» Халяль; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Ореховый» Халяль; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Особый с орехом» Халяль; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Весенний» Халяль; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Чесночный» Халяль; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами» Халяль; Мясо бедра бескостного без кожи в медово-горчичном соусе Халяль; Мясо бедра бескостного без кожи в маринаде «Песто» Халяль; Мясо бедра цыпленка в сливочно-сырном соусе Халяль; Мясо бедра цыпленка в сливочно-грибном соусе Халяль; Мясо бедра цыпленка с ароматными травами Халяль; Мясо бедра цыпленка с овощами и пряными травами Халяль; Мясо бедра цыпленка с пряными травами Халяль; Филе грудки цыпленка в сливочно-сырном соусе Халяль; Филе грудки цыпленка в сливочно-грибном соусе Халяль; Филе грудки цыпленка с ароматными травами Халяль; Филе грудки цыпленка с овощами и пряными травами Халяль; Филе грудки цыпленка с пряными травами «Халяль». Стейк из филе утиной грудки в маринаде Халяль; Стейк халяльный «Оригинальный» Халяль; Полуфабрикат для шаурмы Халяль; Полуфабрикат для шаурмы в маринаде Халяль; Полуфабрикат для шаурмы «Оригинальный» в маринаде «Халяль»; Шаурма халяльная «Пряная» Халяль. **1.2.6 Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык из индейки Халяль; Шашлык куриный «Летний» Халяль; Шашлык куриный маринованный Халяль; Шашлык из индейки в маринаде Халяль; Шашлык из мяса бескостного бедра индейки в маринаде «Четыре перца» Халяль; Шашлык из филе грудки индейки в маринаде «Четыре перца» Халяль; Шашлык из мяса бескостного бедра в

горчичном соусе Халяль; Шашлык из мяса бескостного бедра в медово-горчичном соусе Халяль; Шашлык из мяса бескостного бедра в маринаде «Песто» Халяль; Шашлык из мяса бескостного бедра в маринаде «Барбекю» Халяль; Шашлык «Аппетитный» в маринаде «Абу-Даби» «Франция» Халяль; Шашлык «Аппетитный» в марокканском маринаде Халяль; Азу из курочки с овощами Халяль; Фрикасе из курочки с овощами «Халяль». **1.2.6.1 Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые:** Бефстроганов из мяса индейки Халяль; Мясо «Строгановское» куриное Халяль; Гуляш из утки Халяль; Гуляш из индейки Халяль; Гуляш из курицы натуральный Халяль; Гуляш из индейки натуральный Халяль; Гуляш из утки натуральный «Халяль» Халяль; Поджарка из курицы Халяль; Поджарка из индейки Халяль; Поджарка из утки Халяль; Поджарка из курицы натуральная Халяль; Поджарка из индейки натуральная Халяль; Поджарка из утки натуральная Халяль; Жаркое «По-арабски» из индейки Халяль; Набор для жаркого «Паприкаш» Халяль; Шашлык из индейки Халяль; Мясо птицы для шашлыка Халяль; Азу из мяса индейки Халяль; Азу из индейки натуральное Халяль; Набор для тушения «Халяль». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Эскалоп Халяль; Котлета натуральная Халяль; Отбивная утиная Халяль; Котлеты «Отбивные Халяль» Халяль; Отбивная «По-дубайски» Халяль; Отбивная «Пикантная» Халяль; Отбивная «Пикантная» из куриной голени Халяль; Отбивная с сыром и овощами Халяль; Наггетсы «Классические» Халяль; Наггетсы Халяль; Филе куриное панированное Халяль; Медальоны в рисовых хлопьях Халяль; Филе куриное в яйце Халяль; Грудка куриная Халяль; Шницель «Особый» Халяль; Шницель натуральный Халяль; Шницель «Натуральный» куриный Халяль; Медальоны [большое филе] Халяль; Медальоны [малое филе] Халяль; Филе грудки в панировке Халяль; Мясо бескостного бедра в панировке Халяль; Стрипсы в панировке Халяль; Стрипсы куриные [из мяса цыплят-бройлеров] Халяль; Куриные Стрипсы для фритюра Халяль; Стейк из филе грудки индейки Халяль; Стейк из индейки натуральный Халяль; Котлета куриная натуральная Халяль; Котлета из курицы [цыплят-бройлеров] натуральная Халяль; Котлета из индейки натуральная Халяль; Котлета из утки натуральная Халяль; Медальон из индейки натуральный Халяль; Эскалоп из мяса птицы Халяль; Эскалоп из индейки натуральный Халяль; Отбивная утиная «Натуральная». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные:** Филе цыпленка-бройлера «По-мароккански» Халяль; Котлеты «Кордон-Блю» из курицы Халяль; Рулетики куриные «Пальчики оближешь» Халяль; Рулет «Крымский» Халяль; Рулет «Классный» Халяль; **1.2.9 Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлета «Филе рубленое» Халяль; Котлета «По-дубайски» «Филе по–домашнему» Халяль; Котлеты «По-арабски» «Филе по-французски» Халяль; Котлеты «Полярные» Халяль; Котлеты «Антикризисные» Халяль; Котлеты «Депутатский паек» Халяль; Котлеты «Домашние» Халяль; Котлеты «Крестьянские» Халяль; Котлеты «Нежные» Халяль; Котлеты из мяса птицы Халяль; Котлеты куриные Халяль; Котлеты «Орловские» Халяль; Котлеты «Столичные» Халяль; Котлеты «Деликатесные» Халяль; Котлеты «Киевские» Халяль; Котлеты «Филе деликатесное» Халяль; Котлеты «Царские» Халяль; Котлеты «Поволжские» Халяль; Котлеты «Крокеты» Халяль; Котлеты «Кордон-Блю» Халяль; Котлеты «Бифштекс» Халяль; Котлеты «Элитные» Халяль; Котлеты «Саратовские» Халяль; Котлеты «Татарские» Халяль; Котлеты «Фермерские» Халяль; Котлеты «Кавказские» Халяль; Котлеты «Восточные» Халяль; Котлеты «По-домашнему из курицы» Халяль; Котлеты с кукурузой Халяль; Котлеты с гречкой Халяль; Котлеты «Сливочные» Халяль; Котлеты «Куриные» Халяль; Котлеты «Лакомка» Халяль; Котлеты «Вкусные» Халяль; Котлеты «Натуральные» Халяль; Котлеты «Пожарские» Халяль; Котлеты «Рубленые» Халяль; Котлеты куриные с сыром Халяль; Котлеты «Пикантные» Халяль; Котлеты «Сочные» Халяль; Котлеты «Для бургеров» Халяль; Котлета для гамбургера куриная Халяль; Котлетка

бургерная Халяль; Котлеты из индейки с яблоком и печеным чесноком Халяль; Котлеты с пряными травами Халяль; Рубатки «Куриные» Халяль; Чикенбургер Халяль; Бургер пряный Халяль; Бургер куриный с индейкой Халяль; Бургер из мяса утки Халяль; Бургер из курицы Халяль; «Дакбургер» с мясом утки Халяль; «Дакбургер» из мяса утки Халяль; Биточки куриные Халяль; Бифштекс из индейки Халяль; Шницель «Венский» Халяль; Шницель «Оригинальный» Халяль; Шницель «Особый» Халяль; Шницель «Деревенский» Халяль; Шницель «Праздничный» Халяль; Шницель «Классический» Халяль; Шницель «Любительский» Халяль; Шницель «По-домашнему» Халяль; Шницель «Столичный» с мясом утки Халяль; Наггетсы «Куриные» Халяль; Наггетсы куриные «Классические» Халяль; Стрипсы из курицы Халяль; Фрикадельки куриные Халяль; «Шведские» фрикадельки Халяль; Тефтели из индейки Халяль; Тефтели куриные Халяль; Тефтели в манке Халяль; Тефтели «Натуральные» Халяль; Тефтели «Домашние» с мясом утки Халяль; Шарики куриные Халяль; Ёжики Халяль; Палочки куриные Халяль; Люля-кебаб из курицы Халяль; Люляшка Халяль; Люля из курицы Халяль; Хлеб «Мясной» для запекания Халяль; Колбаски «Чевапчичи» [без оболочки]. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Наггетсы куриные с ветчиной Халяль; Наггетсы куриные с картофелем Халяль; Наггетсы куриные Халяль; Котлета «Грозный» Халяль; Котлеты «Оригинальные» Халяль; Котлетки ассорти с овощами Халяль; «Кордон блю» из курицы с грибами и сыром Халяль; Зразы с ветчиной и сыром Халяль; «Курица галантин» Халяль; Трубочки куриные фаршированные для жарки Халяль; «Пончики» для гриля из мяса птицы Халяль; «Пончики» для гриля с индейкой Халяль; Митболы с творожным сыром Халяль; Митболы с томатами и орегано Халяль; Шницель «По-домашнему» с сыром Халяль; Рулет из мяса индейки Халяль; Котлеты с моцареллой Халяль; Котлеты с моцареллой и пряными травами Халяль; Бифштекс из мяса птицы с сыром. Запеканка из мяса птицы с индейкой и черносливом Халяль; Запеканка из мяса птицы с индейкой и сыром Халяль; Галантин для запекания . **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Купаты Халяль; Купаты куриные Халяль; Купаты из мяса курицы [цыпленка-бройлера] Халяль; «Пикник» Халяль; Купаты «Гриль» Халяль; Купаты из индейки Халяль; Купаты с паприкой «Куликовские» Халяль; Купаты «Шашлычные» Халяль; Купаты с луком «Рамазан» Халяль; Колбаски Халяль; Колбаски куриные Халяль; Колбаски для гриля «Трапеза» Халяль; Колбаски для жарки «Пикник» Халяль; Колбаски «Шашлычные» Халяль; Колбаски для жарки «Барбекю» Халяль; Колбаски для жарки Халяль; Колбаски для жарки «Гриль». Колбаски куриные гриль Халяль; Купаты из индейки Халяль; Купаты куриные Халяль; Купаты «Уткино» Халяль; Купаты «Натуральные» Халяль; Купаты «Пряные» Халяль; Купаты «Барбекю» Халяль; Купаты «Фермерские» Халяль; Купаты «Рубленые» Халяль; Купаты «Рубленые со свининой» Халяль; Купаты «Сельские» Халяль; Купаты «Куриные с сыром» Халяль; Купаты «Домашние» Халяль; Купаты из мяса птицы с сыром Халяль; Колбаски куриные гриль Халяль; Колбаски для жарки «Куриные» Халяль; Колбаски куриные Халяль; Колбаски для жарки «Птичий двор» Халяль; Колбаски «Чивапчичи» Халяль; Колбаски «Чипушило» Халяль; Колбаски куриные «Классические» Халяль; Колбаски куриные с сыром Халяль; Колбаски куриные с укропом Халяль; Колбаски для жарки/гриля «Улитка» Халяль; Колбаски для жарки/гриля «Барбекю» Халяль; Колбаски для жарки/гриля «Баварские» Халяль; Колбаски «Шашлычные» Халяль; Колбаски для жарки/гриля «Ассорти» Халяль; Колбаски гриль куриные Халяль; Колбаски для жарки Халяль; Колбаски для гриля с аджикой Халяль; Колбаски для жарки с дижонской горчицей Халяль; Колбаски куриные «Чоризо» для гриля Халяль; Колбаски куриные «Чоризо» для жарки Халяль; Колбаски куриные с грибами и сливочным соусом Халяль; Колбаски-шарики с филе цыпленка Халяль; Колбаски-шарики с филе цыпленка и индейкой Халяль; Колбаски-гриль «Барбекю» Халяль; утки с вялеными томатами и чесноком Халяль; Колбаски с уткой и бренди Халяль; Колбаски

HACCP EXPERT

из утки с инжиром и бренди Халяль; Колбаски «Тюрингские» Халяль; Колбаски «Баварские» Халяль; Колбаски «Вайсвюрст» Халяль; Колбаски «Карривурст» Халяль; Колбаски «Африканские» Халяль; Колбаски «Кнаквурст» Халяль; Колбаски «Боквурст» Халяль; Колбаски для хот-догов Халяль; Колбаски «Поваренок» из цыпленка с индейкой Халяль; Колбаски «Обожайка» из цыпленка с индейкой Халяль; Колбаски «Крутышки» из цыпленка с индейкой Халяль; Миньоны халяльные для жарки с индейкой Халяль; Миньоны халяльные для жарки из мяса птицы. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые в оболочке. Подвид – наборы из колбасок [купат]:** Гриль-микс из колбасок [колбаски «Чоризо» + колбаски куриные с грибами и сливочным соусом] Халяль; Гриль-микс для барбекю [колбаски-гриль «Барбекю» + колбаски «Баварские»] Халяль; Гриль-ассорти куриное [колбаски куриные с грибами и сливочным соусом + купаты из мяса птицы] Халяль; Комбо для гриля [Колбаски «Карривурст» + Колбаски «Тюрингские»] Халяль; Купатное Комбо [купаты из мяса птицы + купаты из мяса птицы с сыром]. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш куриный Халяль; Фарш из цыплят-бройлеров Халяль; Фарш утиный Халяль; Фарш гусиный Халяль; Фарш из мяса индейки Халяль; Фарш из мяса цесарок Халяль; Фарш из мяса перепелов Халяль; Фарш «Деликатесный» Халяль; Фарш «Натуральный» Халяль; Фарш «К султанскому столу» Халяль; Фарш «Куликовский вкус» Халяль; Фарш куриный «По–визирьски» Халяль; Фарш из кускового мяса индейки Халяль; Фарш из мяса цыплят-бройлеров Халяль; Фарш из мяса птицы с говядиной Халяль; Фарш из курицы и индейки Халяль; Фарш «Куриный» Халяль; Фарш «По-домашнему» Халяль; Фарш «Домашний» Халяль; Фарш «Индюшкин» Халяль; Фарш «Классический» Халяль; Фарш «Котлетный» Халяль; Фарш «Фирменный» Халяль; Фарш из мяса птицы Халяль; Фарш куриный «Натуральный» Халяль; Фарш «Классический» из мяса утки Халяль; Фарш «Натуральный» из мяса утки Халяль; Фарш утиный Халяль; Фарш «Фирменный» из утки Халяль; Фарш из филе грудки цыпленка-бройлера деревенского Халяль; Фарш из филе грудки цветного бройлера деревенского Халяль; Фарш из мяса бедра цыпленка-бройлера деревенского Халяль; Фарш из мяса бедра цветного бройлера деревенского Халяль; Фарш «Натуральный» из мяса цыпленка-бройлера деревенского Халяль; Фарш «Натуральный» из мяса цветного бройлера деревенского Халяль; Фарш «Домашний» из мяса цыпленка-бройлера деревенского Халяль; Фарш «Домашний» из мяса цветного бройлера деревенского Халяль; Фарш куриный Халяль; Фарш индюшиный Халяль; Фарш куриный «Обыкновенный» Халяль; Фарш куриный «Домашний» Халяль; Фарш куриный «Особенный» Халяль; Фарш куриный «Превосходный» Халяль; Фарш куриный «Славянский» Халяль; Фарш куриный пельменный Халяль; Фарш куриный котлетный Халяль; Фарш куриный «Ароматный» Халяль; Фарш куриный «Приятный» Халяль; Фарш куриный «Кулинарный» Халяль; Фарш куриный «Альпийский» Халяль; Фарш куриный «Оригинальный» Халяль; Фарш куриный «Новинка» Халяль; Фарш куриный «Де Люкс» Халяль; Фарш из куриной грудки Халяль; Фарш из мяса курицы и индейки для котлеток Халяль; Фарш котлетный из курицы Халяль; ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ ХАЛЯЛЬ: **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Курочка с картофелем и пряными травами Халяль; Курочка с картофелем в грибном соусе Халяль; Курочка с картофелем в пикантном соусе Халяль; Курочка с овощами для запекания Халяль; Курочка с сезонными овощами для запекания . **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные в специях [с овощами и прочих]:** Голень куриная с картофелем и грибами Халяль; Мясо птицы с рисом и овощами Халяль; Жаркое из птицы с фруктами Халяль; Чахохбили «По-восточному» Халяль; Шашлык «Кавказский» из курицы Халяль; Куриные грудки н/к «По-восточному» Халяль; Гусь с сухофруктами Халяль; Утка с сухофруктами Халяль; Гусь с овощами Халяль; Утка с овощами «Халяль». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринадах [соусах, в специях, с овощами и прочих]:** Шаурма «По-

арабски» Халяль; Шаурма «Фирменная» Халяль; Шашлык из филе куриной грудки Халяль; Курица «По-домашнему» с овощами Халяль; Мясо птицы «По-султански» Халяль; Мясо птицы «По-узбекски» Халяль; Мясо птицы с картофелем «По-домашнему» Халяль; Филе куриное с ананасами Халяль; Куриная грудка с овощами Халяль; Мясо птицы «По-мусульмански» Халяль; Куриное ассорти с фруктами и овощами Халяль; Бефстроганов из мяса птицы с овощами Халяль; Фрикасе куриное «Халяль». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные, не панированные:** Филе куриное панированное Халяль; Отбивные из филе птицы Халяль; Стейк из курицы Халяль; «Бризоль» куриная Халяль; Стрипсы куриные [из мяса цыплят-бройлеров] Халяль; Стрипсы из курицы «Острые» Халяль; Стрипсы из курицы в кукурузной панировке Халяль; Стрипсы из курицы в картофельной панировке. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные:** Голень, фаршированная грибами Халяль; Филе куриное фаршированное грибами Халяль; Котлеты «По-чеченски с маслом» Халяль; Котлеты «По-чеченски» Халяль; Котлеты «По-чеченски Ароматные» Халяль; Рулет из мяса птицы с овощами и сухофруктами Халяль; Рулет куриный с сыром Халяль; Рулет куриный «Радужный» Халяль; Кармашек из мяса птицы Халяль; «Валентинки» куриные с сыром и чесноком Халяль; Котлеты «По-татарски с маслом» Халяль; Котлеты «По-татарски» с сыром» Халяль; Рулетик куриный с сыром «Халяль». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Котлеты «Сказка» Халяль; Котлета «Филе деликатесное» Халяль; Котлета «Филе в кунжутной панировке Халяль; Котлеты «По-пычасски» Халяль; Котлеты «Домашние» Халяль; Котлеты «Ассорти» Халяль; Котлеты «Столичные» Халяль; Котлета из птицы Халяль; Котлеты «Рубленные» из мяса курицы Халяль; Котлеты «Нежные» Халяль; Котлета «Киевская» Халяль; Котлеты «Куриные» Халяль; Котлеты «По-домашнему» Халяль; Котлеты «Филейные» Халяль; Котлеты «Сочные» Халяль; Котлеты «Царский стол» Халяль; Котлеты панированные «Куриная ножка» Халяль; Котлета «Загадка» Халяль; Котлеты «Студенческие» Халяль; Котлеты из мяса птицы Халяль; Котлеты «Нежные» с ароматом индейки Халяль; Котлеты «Любительские» Халяль; Котлеты с кукурузой Халяль; Котлеты с гречкой Халяль; Котлеты «Пожарские» Халяль; Котлеты «По-боярски» Халяль; Котлеты «Домашние ручная лепка» Халяль; Котлеты «Столичные» Халяль; Котлеты утиные «Натуральные» Халяль; Котлеты «Фермерские» Халяль; Котлеты «Дружба» Халяль; Котлеты из филе цыплят Халяль; Котлета «Куриная» Халяль; Котлеты из индейки с сыром Халяль; Котлеты из индейки Халяль; Котлеты рубленые «По-киевски» Халяль; Котлеты куриные Халяль; Котлеты рубленые «По-киевски» Халяль; Котлета куриная рубленая Халяль; Котлеты с куриной печенью Халяль; Котлеты из индейки с брокколи и морковью Халяль; Биточки Халяль; Биточки «Аппетитные» Халяль; Биточки «Загадка» Халяль; Биточки из мяса птицы Халяль; Биточки «Нежные» Халяль; Биточки из мяса птицы с сыром и чесноком Халяль; Биточки с мясом утки Халяль; Бифштекс из мяса птицы Халяль; Шницель «Деревенский» Халяль; Шницель с ароматом индейки Халяль; Шницель «Оригинальный» Халяль; Шницель из индейки Халяль; Шницель куриный Халяль; Люля-кебаб Халяль; Люля-кебаб куриный Халяль; Тефтели из мяса птицы Халяль; Тефтели куриные Халяль; Тефтели из мяса курицы Халяль; Тефтели с манкой Халяль; Тефтели Халяль; Тефтели «Аппетитные» Халяль; Тефтели с морковью Халяль; Тефтели с рисом Халяль; Фрикадельки Халяль; Фрикадельки «Вкусные» Халяль; Фрикадельки «Для куриного бульона» Халяль; Фрикадельки утиные Халяль; Ёжики халяльные Халяль; Ёжики халяльные «Натуральные» Халяль; Крокеты с сыром Халяль; Крокеты с ветчиной Халяль; Палочки куриные Халяль; Палочки куриные «Нежные» Халяль; Наггетсы куриные Халяль; Наггетсы куриные с сыром Халяль; Наггетсы куриные с сыром и грибами Халяль; Наггетсы куриные рубленые Халяль; Наггетсы из мяса птицы Халяль; Наггетсы «Оригинальные» Халяль; Наггетсы «Традиционные» Халяль; Наггетсы «Из мяса птицы» Халяль; Бургер с уткой Халяль; Бургер из курицы Халяль; Голубцы ленивые Халяль; Голубцы ленивые «Натуральные» Халяль.

Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные: Котлеты «Нежные» Халяль; Котлеты из мяса птицы «Кордон-Блю» с сыром Халяль; Котлеты из мяса птицы «Кордон-Блю» с ветчиной и сыром Халяль; «Кордон блю» из курицы с ветчиной и сыром Халяль; «Кордон блю» из курицы с ананасом Халяль; «Кордон блю» из курицы с огурцом Халяль; Котлеты «По-аравийски» Халяль; Котлеты «Со сладким перцем» Халяль; Котлеты «Со сладким перцем и сыром» Халяль; Котлеты «Со шпинатом и сыром» Халяль; Котлеты «По-дагестански с маслом» рубленые Халяль; Котлеты «По-таджикски с сыром» рубленые Халяль; Митболы с овощной начинкой [с тыквой] Халяль; Митболы с овощной начинкой [с брокколи] Халяль; Митболы с овощной начинкой [с кабачком] Халяль; Митболы с овощной начинкой [с цветной капустой] Халяль; Митболы с моцареллой, томатами и базиликом Халяль; Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью Халяль; Аранчини с курицей и болгарским перцем Халяль; Фрикадельки с моцареллой, томатами и базиликом Халяль; Польпетте с моцареллой, томатами и базиликом Халяль; Биточки «Сливочные» Халяль; Биточки «С сыром» Халяль; Шницель куриный с сыром Халяль; Куриные зразы с шампиньонами Халяль; «Валентинки» куриные с сыром и чесноком рубленые Халяль; Наггетсы куриные с ветчиной Халяль; Наггетсы куриные с сыром Халяль; Зразы с ветчиной и сыром Халяль; Голубцы из курицы с картофелем Халяль; Перец фаршированный мясом курицы Халяль; Перец фаршированный мясом индейки. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для жарки Халяль; Колбаски «Гриль» Халяль; Купаты куриные Халяль; Колбаски для жарки «Куриные с сыром Халяль». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш из мяса птицы и индейки «Фирменный Халяль» Халяль; Фарш «Домашний Халяль». **РАСТИТЕЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ С МЯСОМ ПТИЦЫ ХАЛЯЛЬ: Группа – растительные полуфабрикаты с мясом птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные:** Жаркое из мяса птицы с овощами. **Группа – растительные полуфабрикаты с мясом птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные:** Голубцы «Халяль» Голубцы «Натуральные Халяль» Халяль; Перец фаршированный Халяль; Перец фаршированный «Натуральный Халяль; Долма «Халяль».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями Халяль; дополнять к наименованию полуфабрикатов из мяса птицы названия вносимых вкусовых компонентов Халяль; **применять в полуфабрикатах маринадной группы аналогичные маринады различных фирм-производителей, взамен маринадов, приведенных в рецептурах в количествах, регламентированных инструкциями или рекомендациями по их применению, или по нормам предприятия-изготовителя, установленным самостоятельно Халяль; применять, заменять и комбинировать в рецептурах полуфабрикатов из мяса птицы овощи на другие аналогичные в количествах, регламентированных инструкциями по их применению или по нормам предприятия-изготовителя, установленным самостоятельно Халяль; выпускать полуфабрикаты из мяса птицы рубленые в оболочке в виде различных наборов: гриль-микс из колбасок, гриль-микс для барбекю, гриль-ассорти куриное, комбо для гриля, купатное Комбо.**

Транспортирование и хранение Полуфабрикаты из мяса птицы транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах [рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения] в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Полуфабрикаты из мяса птицы транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям,

обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от минус 1°С до плюс 4 °С Халяль; для замороженных не выше минус 12 °С. Реализацию полуфабрикатов из мяса птицы осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты из мяса птицы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при температуре от минус 1°С до плюс 4°С включительно и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной газовой среды:** негерметично упакованные (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): *без применения консервантов:* тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 5 суток Халяль; полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные **не более 5 суток Халяль;** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) **не более 5 суток Халяль;** полуфабрикаты рубленые фаршированные **не более 3 суток Халяль;** *с применением консервантов:* тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов **не более 12 суток Халяль;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов **не более 12 суток** Халяль; полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 9 суток** Халяль; наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов **не более 9 суток Халяль; с применением вакуума:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов **не более 30 суток Халяль;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов **не более 30 суток** Халяль; полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 25 суток** Халяль; наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов **не более 25 суток Халяль; с применением модифицированной газовой среды:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов **не более 35 суток** Халяль; полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов **не более 35 суток** Халяль; полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 30 суток Халяль;** наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов **не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из мяса птицы** со дня выработки при температуре хранения не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**: без применения вакуума или модифицированной газовой среды:** *негерметично упакованные:* полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши), в том числе наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке – **не более 6 месяцев Халяль;** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) – **не более 10 месяцев Халяль;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в

том числе фаршированные – **не более 10 месяцев Халяль;** *в герметичной упаковке, в том числе упакованные под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:* полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши), в том числе наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке **– не более 8 месяцев Халяль;** тушки, части тушек в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) **не более 12 месяцев** со дня выработки. полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные **не более 12 месяцев** со дня выработки. **После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов из мяса птицы при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности полуфабрикатов из мяса птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно – эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-244-2026** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(взамен ТУ 9212-244-2014)**

Дата введения в действие —16.02.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из субпродуктов, полученных при убое животных в промышленных условиях и предназначены для питания детей старше трех лет в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания (далее по тексту – полуфабрикаты из субпродуктов для детского питания). **Полуфабрикаты из субпродуктов для детского питания выпускают: в зависимости от технологии изготовления:** кусковые (крупнокусковые, мелкокусковые, порционные); рубленые (формованные, неформованные); **в зависимости от термического состояния:** охлажденные; замороженные. Допускается выпускать полуфабрикаты из субпродуктов для детского питания обогащенными витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения витаминами (витаминными премиксами). Полуфабрикаты из субпродуктов для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании полуфабрикатного производства и могут быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из субпродуктов для детского питания в зависимости от технологии изготовления выпускают следующих наименований: **Полуфабрикаты мясные кусковые из субпродуктов для детского питания Группа мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид кусковые Подвид крупнокусковые, бескостные Категория А:** язык говяжий кусковой. **Группа мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид кусковые Подвид порционные, бескостные Категория А:** сердце говяжье для тушения; сердце говяжье для запекания; сердце говяжье ломтиками. **Категория Б:** сердце свиное (баранье) для тушения; сердце свиное (баранье) для запекания; сердце свиное (баранье) ломтиками. **Без категории:** печень говяжья (свиная, баранья) кусковая; печень говяжья (свиная, баранья) для тушения; печень говяжья (свиная, баранья) для запекания. **Группа мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид кусковые Подвид мелкокусковые, бескостные Категория А:** сердце говяжье соломкой; язык говяжий с соломкой. **Категория Б:** сердце свиное (баранье) соломкой; язык свиной (бараний) соломкой; сердце свиное (баранье) с овощами. **Без категории:** печень говяжья (свиная, баранья) «По-строгановски»; «Гуляш из говяжьей (свиной, бараньей) печени». **Полуфабрикаты мясные рубленые из субпродуктов для детского питания: Группа мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория А:** фарш из языка; фарш из сердца. **Категория Б:** фарш из сердца и печени; фарш для начинок. **Группа мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид рубленые Подвид формованные Категория А:** котлеты из языка говяжьего. **Категория Б:** биточки из сердца; котлеты из сердца; биточки из сердца «Неженка»; котлеты из сердца «Неженка»; биточки из сердца «Забава»; котлеты из сердца «Забава»; тефтельки из сердца. **Без категории:** оладьи печеночные; оладьи печеночные «Детские»; котлеты из печени с сыром; биточки из печени с сыром; котлеты из печени с морковью; биточки из печени с морковью; котлеты (биточки) из печени с кабачком; котлеты (биточки) из печени с тыквой. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты из субпродуктов Подвид формованные Без категории:** тефтели из печени с рисом; котлеты «Печеночные с гречкой»; биточки «Печеночные

с гречкой»; котлеты «Печеночные с овощами»; биточки «Печеночные с овощами»; котлеты «Печеночные нежные»; биточки «Печеночные нежные»; котлеты «Печеночные с брокколи»; биточки «Печеночные с брокколи».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями.

Срок годности полуфабрикатов из субпродуктов для детского питания, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** полуфабрикатов из субпродуктов для детского питания с момента окончания технологического процесса и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** кусковые полуфабрикаты не более 24 часов; рубленые полуфабрикаты не более 24 часов. **герметично упакованных, в том числе с применением вакуума или модифицированной газовой среды:** кусковые полуфабрикаты не более 5 суток; рубленые полуфабрикаты не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** из субпродуктов для детского питания со дня (часа) выработки при температуре хранения не выше **минус 18 °С** и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %: негерметично упакованных и весовых – **не более 6 месяцев** со дня выработки. в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды **не более 6 месяцев** со дня выработки. После вскрытия герметичной упаковки полуфабрикаты из субпродуктов следует хранить не более 24 часов при температуре от 0 °С до плюс 6 °С в пределах срока годности.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-055-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 10.13.14-055-2016)**

Дата введения в действие 11.02.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные рубленые охлаждённые и замороженные, изготовленные из измельченного мяса убойных животных с добавлением или без добавления других мясных и немясных ингредиентов разной степени измельчения, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности, [далее по тексту – полуфабрикаты мясные рубленые, продукция]. Полуфабрикаты мясные рубленые охлаждённые и замороженные предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания, и/или дальнейшей переработки. **Полуфабрикаты мясные рубленые охлаждённые и замороженные выпускают:** ***в зависимости от однородной группы и массовой доли мясных ингредиентов:*** мясные. ***в зависимости от степени измельчения и состава:*** рубленые. ***в зависимости от технологии изготовления:*** формованные, неформованные; фаршированные, нефаршированные; панированные, непанированные; весовые, фасованные. ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** категории А, Б, В, Г, Д. ***в зависимости от термического состояния:*** охлаждённые; замороженные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные рубленые из мяса разных видов убойных животных охлаждённые и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья, выпускают следующих видов и наименований: **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш говяжий; «Фарш Говяжий»; Фарш «Кулинарный»; Фарш из говядины и свинины; Фарш «Смешанный»; Фарш «Сборный» из говядины и свинины; Фарш «Стандартный»; Фарш «Отборный» свиной; Фарш «Свинина нежирная рубленая». **Категория Б:** Фарш из говядины и свинины; Фарш «Популярный»; Фарш для бифштексов; Фарш «Премиум»; Фарш из баранины «Натуральный»; Фарш из козлятины «Натуральный»; Фарш «Традиционный»; Фарш «По-мичурински»; Фарш из говядины и свинины; Фарш «Классический» со свининой и говядиной; Фарш Сборный» из говядины и свинины; Фарш свино-говяжий «Натуральный»; Фарш говяжий с добавлением курицы; Фарш «Стандартный». **Категория В:** Фарш свиной; Фарш «Липецкий»; Фарш для котлет и биточков; Фарш для бифштексов; Фарш «Для начинки»; Фарш «Для биточков»; Фарш «Для люля-кебаб»; Фарш для купат; Фарш для шницелей; Фарш «Говяжий»; Фарш «Деревенский»; Фарш для гамбургеров; Фарш для пельменей; Фарш «Мясной с мясом птицы»; Фарш «Традиционный»; Фарш «Креативный» котлетный; Фарш «Креативный»; Фарш из говядины и свинины; Фарш «Фермерский»; Фарш «Сборный» из говядины и свинины; Фарш из говядины с мясом птицы; Фарш из свинины с мясом птицы; Фарш «Селянский»; Фарш «Семейный»; Фарш «Комбинированный»; Фарш для сосисок «Говяжий классический»; Фарш «Мясной дуэт»; Фарш говяжий с добавлением курицы; Фарш «Свинина полужирная рубленая»; Фарш «Свинина жирная рубленая». **Категория Г:** Фарш «Городской»; Фарш для котлет; Фарш «Свиной»; Фарш «Мясное трио»; Фарш «Креативный» новый; Фарш для гамбургеров; Фарш «Для завтрака»; Фарш «Столовый».; Фарш «Фермерский»; Фарш «Свинины жирная рубленая». **Категория Д:** Фарш «Городской». **Группа – полуфабрикаты мясные Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]: Категория А:** Котлеты «Любимые»; Котлеты «Элитные»; Котлеты «Графские»; Котлеты «Обоянские»; Котлеты «Полтавские»; Котлеты для бургеров; Котлеты для бургеров «Говяжьи»; Бифштекс рубленый; Люля-кебаб.; Фрикадельки для мясного бульона. **Категория Б:** Котлеты из говядины и курицы; Котлеты «Мясные»; Котлеты «К ужину из говядины; Котлеты «Полтавские»; Котлеты с чесноком; Котлета рубленая со сладким перцем; Котлеты для гамбургеров; Котлеты говяжьи; Котлеты «Нежные»; Биточки из говядины и курицы; Биточки «Домашние с чесноком мясные»; Биточки «Домашние особые»; Бургер «Аргентина»; Бифштекс «Ермак»; Бифштекс с миндалем; Бургер из говядины; Люля-кебаб; Люля-кебаб из говядины и баранины; Люля-кебаб «Восточный»; Люля-кебаб «Аппетитный»; Люля-кебаб «Аппетитный» из баранины; Люля-кебаб «Аппетитный» из козлятины; Люля-кебаб «Приятный»; Ёжики «Классные». «Ёжики»; Тефтели со свининой и говядиной; Фрикадельки для мясного супа; Фрикадельки из говяжьего фарша; Фрикадельки мясные; Фрикадельки по-калининградски; Митболлы; «Чивапчичи» мясные из мяса говядины на шпажке»; Колбаски-гриль «Натуральные». **Категория В:** Котлеты «Для ланча»; Котлеты «Аппетитные с чесноком»; Котлеты «По-итальянски»; Котлеты «Для всей семьи» из свинины и говядины; Котлеты «Фермер»; Котлеты из свинины и говядины; Котлеты из говядины и курицы; Котлеты «Смачные»; Котлеты «Обеденные»; Котлеты «Деревенские»; Котлеты «Мясные как дома»; Котлеты «Итальянские»; Котлеты №1; Котлеты «От тёщи»; Котлеты «Лучшие» из баранины; Котлеты «Лучшие» из козлятины; Котлеты «Классические»; Котлеты «Любимые»; Котлеты «Привет!»; Котлеты «Румяные»; Котлеты «Ароматные»; Котлеты «Чесночные»; Котлеты «Оригинальные»; Котлеты «Натуральные» рубленые; Котлеты «Самолепные»; Котлеты мясные с капустой; Котлеты мясные с рисом; Котлеты «Для внучат»; Котлеты «Семейные»; Котлеты «Чивапчичи»; Котлеты; Котлеты «Ароматные» из говядины; Котлеты с луком; Котлеты «Пикантные с паприкой»; Котлеты с грибами; Котлеты «По -мичурински»; Котлеты «Популярные»; Котлеты в панировке из специй;

Котлеты «Привычные»; Котлета «Бургер»; Котлеты из говядины; Котлеты для бургера из говядины; Биточки «Сочные»; Биточки «Никольские»; Биточки «Знатные»; Биточки из говядины и курицы; Биточки «Съем сам!»; Биточки «Как у бабушки»; Биточки «Как у бабушки» говяжьи; Биточки «Любимые»; Биточки «Привет!»; Биточки «Румяные»; Биточки «Самолепные»; Биточки мясные с капустой; Биточки мясные с рисом; Биточки «Обыденные»; Биточки «Популярные»; Биточки в панировке из специй; Шницель «Деревенский»; Шницель «Добротный»; Шницель «Сытень»; Шницель «Любимый»; Шницель «Привет!»; Шницель «Румяный»; Шницель «Натуральный» рубленый; Шницель «Самолепный»; Шницель мясной с капустой; Шницель «Сытный»; Шницель «Западный»; Шницель «Популярный»; Шницель в панировке из специй; Шницель из говядины; Шницель с печенью; Ромштекс «Аристократ»; Ромштекс «Люкс»; Ромштекс рубленый; Бифштекс «Холостяцкий»; Бифштекс «Стрелецкий»; Бифштекс «Адмиралтейский»; Бифштекс «Для гамбургера»; Бифштекс «По-королевски»; Бифштекс «Острый»; Бифштекс «С зеленью»; Бифштекс «Для гурмана»; Бифштекс «С карри»; Бифштекс «С миндалем»; Бифштекс «Монарх»; Бифштекс «По-гречески»; «Заготовки для бургеров»; Полуфабрикат для гамбургера; Гамбургер «Олимпия»; Гамбургер «Классический»; Гамбургеры; Люля-кебаб «Фирменный»; Люля-кебаб со свининой и говядиной; Люля-кебаб из говядины и свинины; Люля-кебаб рубленый; Люля-кебаб из свинины и говядины; Люля-кебаб «Премиум» из говядины и свинины; Люля-кебаб «Царский»; Люля-кебаб говяжий; Люля-кебаб «Экзотический»; Фрикадельки; Фрикадельки «Классные»; Фрикадельки из свинины и говядины; Фрикадельки «Мясные»; Фрикадельки мясные для куриного бульона; Фрикадельки «Бабушкины»; Фрикадельки «Праздничные»; Фрикадельки «По-румынски»; Тефтели мясные; Тефтели «Витебские»; Тефтели с рисом; Тефтели «Ёжики по-вятски»; Голубцы ленивые свинина-говядина; Голубцы «Ленивые» свинина-говядина; Колбаски «Чивапчичи». **Категория Г:** Котлеты «Бабушкины»; Котлеты «Сытные»; Котлеты «Славянские»; Котлеты «Солнышко»; Котлеты «Классика»; Котлеты «Аппетитные с говядиной»; Котлеты «Сочные говяжьи-куриные»; Котлеты «Для ужина» без панировки; Котлеты «Волжские»; Котлеты из говядины и курицы; Котлеты «Хуторские»; Котлеты «Губернские»; Котлеты свино-говяжьи «Классические»; Котлеты «Для всей семьи»; Котлеты «Вкусные»; Котлеты «Казачьи»; Котлеты «Удачные»; Котлеты «Кебабчета»; Котлеты «Свиные»; Котлеты «Важные»; Котлеты «Егерские»; Котлеты «Как у бабушки»; Котлеты «Аппетитные из свинины; Котлеты в беконе; Биточки «Сочные»; Биточки «Вятские»; Биточки «Походные»; Биточки из говядины и курицы; Биточки «Стрелецкие»; Биточки «Для всей семьи»; Биточки «Вкусные»; Биточки «Удачные»; Бифштекс «Ростовский»; Бифштекс «Новый»; Бифштекс «Молодёжный»; Бифштекс рубленый; Бургер «Экстра»; Бургер «Экстра» из баранины; Бургер «Экстра» из козлятины; Гамбургеры; Шницель «Бородинский»; Шницель свиной с печенью; Шницель «Литовский»; Шницель «Для всей семьи»; Шницель «Вкусный»; Шницель «Удачный»; Тефтели из говядины и курицы; Тефтели «Мясные»; Фрикадельки «Луганские»; Фрикадельки «Приоритетные»; Фрикадельки «Фри»; Фрикадельки «Для мясного бульона»; Фрикадельки; Фрикадельки «Любительские»; Фрикадельки «По-итальянски»; Фрикадельки «По-русски»; Люля-кебаб «Оригинальный»; Люля-кебаб «Говяжий»; Плескавица «Болгарская»; «Чивапчичи» мясные из свинины на шпажке. **Категория Д:** Котлеты «Сытные»; Котлеты «Пикник»; Котлеты «Аппетитные»; Котлеты «Столовые»; Котлеты «Приятные»; Котлеты «Свинино-рубленые»; Котлеты свино-куриные «Аппетитные»; Шницель «Деревенский»; Шницель «Слободской»; Шницель «Казанский»; Шницель свиной с печенью; Биточки «Вкусные»; Гриль. Рубленый шашлык; Фрикадельки «Деревенские». **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория Б:** —Зразы с ветчиной; Зразы с луком и яйцом; Зразы из говядины «Ароматные»; Зразы из говядины «Оригинальные; «Мясная ватрушка». **Категория В:** Рулет «Семейный»; Рулет «Сочинский»; Рулет «С луком и морковью» в беконе; Рулет «Элегант»; Рулет «Северный»; Рулет «Пикник»; Рулет с капустой; Зразы с сыром; Запеканка мясная с черносливом; Запеканка мясная с сыром; Перец фаршированный; Голубцы

по-армянски; Долма; Долма «Армянская» в виноградных листьях; Роллы «Люкс» с сыром; Роллы «Люкс» с творогом и зеленью; Роллы «Люкс» с картофелем и грибами; Роллы «Люкс» с рисом и курицей; Роллы «Люкс» с курицей и луком. **Категория Г:** Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки]; Мясной рулет с сыром в беконе; Запеканка мясная с черносливом; Запеканка мясная с сыром; Голубцы «Как дома»; Голубцы «Сельские»; Голубцы «Обычные»; Долма. **Категория Д:** Голубцы в листьях; Перец фаршированный. **Группа – полуфабрикаты мясные. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория А:** Колбаски «Венгерские»; Колбаски «Барбекю». **Категория Б:** Колбаски гриль «Премиум» из свинины и говядины; Колбаски «Южноафриканские»; Колбаски мини «Кебабчета»; Колбаски мини «Чевапчичи»; Колбаски «Берлинские»; Колбаски «Баварские»; Колбаски «Тирольские»; Колбаски «Барбекю»; Колбаски «Тюрингские»; Колбаски «Франкфуртские»; Колбаска «Литовская»; Колбаска «Закусочная»; Колбаски из свинины с черносливом; Колбаски чоризо «По-мексикански»; Колбаски для жарки из телятины; Колбаски «Улитка гриль»; Колбаски для жарки «Говядина с бараниной»; Колбаски гриль из говядины; Колбаски острые «Мергез»; Гриль-колбаска «Аликанте»; Колбаски «Пальчики оближешь» Купаты; Купаты «Элитные» из баранины; Купаты «Элитные» из козлятины; Купаты «Из говядины»; Купаты «Из говядины и свинины»; Купаты «Баварские с сыром»; Купаты свиные; Купаты «Для пикника»; Купаты с вялеными томатами; Купаты «Марокканские»; Купаты из говядины. **Категория В:** Колбаски с грецким орехом; Колбаски мясные со сливками; Колбаски «Альпийские»; Колбаски для гриля «ГРИЛЬ»; Колбаски «Деревенские»; Колбаски говяжьи «Классические»; Колбаски говяжьи «Острые»; Колбаски говяжьи с сыром; Колбаски говяжьи с укропом; Колбаски «Для всей семьи»; Колбаски «Кантри-гриль»; Колбаски «Лионские»; Колбаски «Провансальские»; Колбаски «Сицилийские»; Колбаски «Барбекю»; Колбаски «Нюрнбергские»; Колбаски «Азовские»; Колбаски «Популярные»; Колбаски «Мюнхенские»; Колбаски «По-мичурински»; Колбаски «Вкусные»; Колбаски «Для завтрака»; Колбаски «Бистро для гриля»; Колбаски «К пенному»; Колбаски «Для фуршета»; Колбаски «Элитные»; Колбаски «Смак»; Колбаски «Уральские»; Колбаски «На ура!»; Колбаски-гриль «На шампур»; Колбаски для сковородки; Колбаски для гриля «Выходные»; Колбаски мини «Походные»; Гриль-колбаска «Мергез»; Колбаски из свинины с печенью и томатами; Колбаска «Праздничная»; Колбаски для жарки «Бессоновские»; Колбаски с картофелем; Колбаски «Воронежские»; Колбаски для жарки «Говяжьи»; Колбаски ливийские «Осбан»; Колбаски «Пальчики оближешь»; Купаты с сыром; Купаты свиные; Купаты говяжьи; Купаты «Баварские с сыром» из баранины; Купаты «Баварские с сыром» из козлятины; Купаты «По-болгарски»; Купаты «Сельские»; Купаты с для жарки «Элитные»; Купаты для гриля и жарки «Люкс»; Купаты «Жарь до корочки»; Купаты «Для дачи»; Купаты «Фирменные»; Купаты из свинины с говядиной; Купаты с вялеными томатами. Купаты «Итальянские»; Купаты «Мергез». **Категория Г:** Колбаски «Чивапчичи»; Колбаски «Чивапчичи с сыром»; Колбаски «Чивапчичи с паприкой»; Колбаски «Чивапчичи с травами Прованса»; Колбаски «Чивапчичи с вялеными помидорами»; Колбаски «Чивапчичи с перцем халапеньо»; Колбаска «Мраморная»; Колбаски для гриля «Барбекю»; Колбаски мини «Балканские»; Гриль-колбаска «Сицилийская»; Колбаски говяжьи со свининой; Колбаски свиные «Классические»; Колбаски свиные «Острые»; Колбаски свиные с сыром; Колбаски свиные с укропом; Колбаски свиные с чесноком; Колбаски для жарки «Баварские»; Колбаски для жарки «Дебрецинер»; Колбаски для жарки «Оригинальные»; Колбаски для гриля «Загородные»; Колбаски для гриля «Французские»; Колбаски для жарки «Пикник»; Колбаски «Для ужина»: Колбаски с сыром; Колбаски «Шашлычные»; Колбаски «Бистро для гриля»; Колбаски «Гриль» с сыром; Колбаски-гриль «Мюнхенские»; Колбаски «Барбекю»; Колбаски-гриль из свинины; Колбаски «Тирольские»; Колбаски «От шефа из говядины»; Колбаски «К пенному»; Купаты «Для гриля»; Купаты «Купеческие»; Купаты «Приятные»; Купаты «Фирменные».

НАССР EXPERT

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование полуфабрикатов мясных рубленых своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию полуфабрикатов мясных рубленых названия вносимых вкусовых компонентов. заменять придуманное наименование полуфабрикатов мясных рубленых на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование.

Применять и заменять для всего ассортимента полуфабрикатов мясных рубленых мясо буйволов [буйволятину] жилованное взамен жилованного мяса говядины соответствующего сорта, разрешенную к применению уполномоченными органами в установленном порядке, частично или полностью [до 100 %] от предусмотренных рецептурой. Полуфабрикаты мясные рубленые из мяса убойных животных транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных мясных рубленых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; для замороженных мясных рубленых не выше минус 8 °С; для замороженных фаршированных и быстрозамороженных не выше минус 18 °С. для глубокозамороженных не выше минус 25 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных рубленых охлаждённых и замороженных осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. При отсутствии холода замороженные полуфабрикаты мясные рубленые хранению не подлежат. Колебания температуры воздуха в процессе хранения в холодильных камерах, перевозки (транспортирования) и реализации замороженных полуфабрикатов мясных рубленых не должны превышать 2°С. Сроки годности полуфабрикатов мясных рубленых охлаждённых и замороженных, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных рубленых** из мяса убойных животных в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности охлаждённых полуфабрикатов мясных рубленых из мяса убойных животных с момента изготовления в зависимости от способа упаковки:** ***а) при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 5 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 5 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные – не более 3 суток; ***б) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; ***в) при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 1°С:*** полуфабрикаты мясные рубленые (формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) не более 7 суток**;** ***г) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 1°С:*** полуфабрикаты мясные рубленые (формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением регуляторов кислотности не более 10 суток**; упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы** при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С включительно с момента изготовления: ***а) с применением вакуума*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:***

HACCP EXPERT

полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 14 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде– не более 10 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 15 суток; ***б) с применением вакуума и регуляторов кислотности*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток; ***в) с применением модифицированной атмосферы*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 20 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 21 сутки; ***г) с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 23 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 25 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 18 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных рубленых** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** ***для полуфабрикатов мясных рубленых [для всего ассортимента, кроме рубленых фаршированных]:*** весовых – не более 3 месяцев; негерметично упакованных – не более 4 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** ***для полуфабрикатов мясных рубленых [для всего ассортимента]:*** весовых – не более 6 месяцев; негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; **при температуре не выше минус 25 °С:** ***для полуфабрикатов мясных рубленых [для всего ассортимента]:*** весовых – не более 9 месяцев; негерметично упакованных – не более 12 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 14 месяцев. **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясных рубленых из мяса убойных животных **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **После вскрытия** потребительской упаковки замороженные полуфабрикаты мясные рубленые: – при плюсовой температуре хранению не подлежат; – при температурно-влажностных режимах согласно выпуску в реализацию – хранят в пределах установленного срока годности. Срок годности полуфабрикатов мясных рубленых, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хра-

нение полуфабрикатов мясных рубленых охлаждённых и замороженных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1283-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие —27.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* т*ехнические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясосодержащие, кусковые (мясокостные и бескостные) и рубленые из мяса кролика, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде, изготовленные из мяса на кости или бескостного в виде куска или кусков мяса, мясокостные, или фарша (из фарша) из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и(или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и(или) кусочков фруктов, овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, фаршированные, в оболочках или без них, в тесте, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности (далее по тексту – продукция, полуфабрикаты). Полуфабрикаты мясные предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

Полуфабрикаты выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:*** мясосодержащие; ***в зависимости от вида и возрастных групп убойных животных:*** из мяса кролика; ***в зависимости от степени измельчения:*** кусковые; рубленые; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления (степени измельчения и состава):*** кусковые (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные, в т.ч в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, овощей и/или без них); рубленые (формованные/не формованные, не панированные/не панированные, фаршированные, в оболочке, в тесте); ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика охлажденные и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов: **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика Вид – крупнокусковые мясокостные в маринаде (в соусе, в специях и прочих) Подвид – мясокостные в маринаде (в соусе, в специях и прочих) Категория В:** Тушка кролика с картофелем и пряными травами; Тушка кролика с картофелем в грибном соусе; Тушка кролика с картофелем в пикантном соусе; Тушка кролика с овощами для запекания; Тушка кролика с сезонными овощами для запекания; Ножки кролика с картофелем и грибами для

запекания; Полутушка кролика с черносливом в сливочном соусе; Полутушка кролика «По-восточному». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика Вид – мелкокусковые мясокостные в маринаде (в соусе, в специях и прочих) Подвид – мясокостные в маринаде (в соусе, в специях и прочих) Категория В:** Ножки кролика с картофелем и грибами для запекания; Жаркое из кролика с грибами; Жаркое из кролика с овощами; Фрикасе из кролика; Шашлык из мяса кролика на шпажке с овощами. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика: Вид рубленые. Подвид формованные, панированные/не панированные: Категория В:** Котлеты из мяса кролика «Столичные»; Котлеты из мяса кролика, панированные в специях; Котлеты из мяса кролика, панированные в сухарях; Котлеты из мяса кролика рубленые; Котлеты из мяса кролика «Балканские»; Котлеты из мяса кролика «Одесские»; Котлеты из мяса кролика с грибами; Котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы; Фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром; Фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром и зеленью; Фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы с зеленью; Тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы (индейка, курица, перепелка, цесарка); Тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром и зеленью; Тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы с зеленью; Тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы с овощами; Ёжики из мяса кролика; Ёжики из мяса кролика с зеленью; Ёжики из мяса кролика с грибами и зеленью; Фрикадельки с моцареллой, томатами и базиликом; Биточки из мяса кролика «Сливочные»; Биточки из мяса кролика «С сыром»; Шницель из мяса кролика с сыром; Люля-кебаб из мяса кролика; **Категория Г:** Голубцы ленивые из мяса кролика; Голубцы ленивые из мяса кролика с добавлением мяса птицы; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика: Вид рубленые. Подвид фаршированные: Категория В:** Рулетики из мяса кролика с зеленью; Рулетики из мяса кролика с сыром и зеленью; Рулетики из мяса кролика с грецким орехом; Рулетики из мяса кролика с беконом; **Категория Г:** Голубцы из мяса кролика; Голубцы из мяса кролика «Императорские»; Голубцы из мяса кролика «Северные»; Перец, фаршированный мясом кролика и рисом; Перец, фаршированный мясом кролика и овощами; зразы из мяса кролика с сыром; зразы из мяса кролика с зеленью. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика: Вид рубленые. Подвид в оболочке: Категория В:** колбаски-гриль из мяса кролика; колбаски для жарки «Из кролика с сыром»; колбаски «Фирменные»; купаты из мяса кролика; купаты «Ароматные»; купаты «Сочные»; **Категория Г:** колбаски из мяса кролика с добавлением мяса птицы; купаты «Молодежные»; купаты «Сельские». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика Вид рубленые Подвид в тесте Категория В:** пельмени с мясом кролика и капустой; пельмени с мясом кролика и сыром; пельмени с мясом кролика и гречкой; пельмени с мясом кролика и горохом; пельмени с мясом кролика и овощами; пельмени с мясом кролика, овощами и специями; пельмени с мясом кролика и картофелем. **Категория Г:** пельмени с мясом кролика, капустой и грибами.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика охлажденные выпускают с температурой от минус 1,5 °С до 6 °С, замороженные с температурой в любой точке измерения не выше минус 8 °С, быстрозамороженные не выше минус 18 °С. **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясосодержащих, охлажденных из мяса кролика** с момента окончания изготовления в зависимости от способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** ***При температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полу-

фабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, формованные, в оболочке – не более 5 суток; ***С применением регулятора кислотности:*** полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, формованные, в оболочке применением регуляторов кислотности -не более 8 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** ***При температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 21 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, формованные в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 14 суток; ***С применением регулятора кислотности:*** полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 12 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 14 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые, формованные в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 17 суток; ***С применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от***

HACCP EXPERT

минус 1,5 °С до 6 °С: полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые, мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 14 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 21 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 21 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, в оболочке, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; ***С применением вакуума или модифицированной атмосферы и регулятора кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые, мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты мясосодержащие крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясосодержащие рубленые формованные, в оболочке, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясосодержащих из мяса кролика** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: ***при температуре не выше минус 8°С: для полуфабрикатов кусковых мясосодержащих:*** негерметично упакованных - не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 6 месяцев; ***для полуфабрикатов мясосодержащих рубленых:*** весовых - не более 2 месяцев; негерметично упакованных - не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 6 месяцев; ***при температуре не выше минус 18°С: для полуфабрикатов кусковых мясосодержащих:*** негерметично упакованных - не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 12 месяцев; ***для полуфабрикатов мясосодержащих рубленых:*** весовых - не более 6 месяцев; негерметично упакованных - не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 12 месяцев; **Рекомендуемый срок годности** полуфабрикатов мясосодержащих, кусковых, рубленых после вскрытия (нарушения целостности) потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет не более 24 часов в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-218-2026** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКА МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(взамен ТУ 10.13.14-218-2017)**

Дата введения в действие —27.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные, кусковые (мясокостные и бескостные) и рубленые из мяса кролика, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде, изготовленные из мяса на кости или бескостного в виде куска или кусков мяса, мясокостные, или фарша (из фарша) из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и(или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и(или) кусочков фруктов, овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, в оболочках или без них, фаршированные, в тесте, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности (далее по тексту – продукция, полуфабрикаты). Полуфабрикаты мясные предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания. Продукция готова к употреблению после термической обработки. **Полуфабрикаты выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:*** мясные; ***в зависимости от вида и возрастных групп убойных животных:*** из мяса кролика; ***в зависимости от степени измельчения:*** кусковые; рубленые; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления (степени измельчения и состава):*** кусковые (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные, в т.ч в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, овощей и/или без них); рубленые (формованные/не формованные, не панированные/не панированные, в оболочке, в тесте); ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

Ассортимент: Полуфабрикаты мясные из мяса кролика охлажденные и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов: **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, крупнокусковые: Категория А:** ножки кролика передние; задние ножки кролика; грудка кролика; бедро кролика; **Категория В:** стейк из кролика; **Категория Г:** каре кролика. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, крупнокусковые: Категория А:** филе из задней ножки; филе кролика. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, крупнокусковые в соусах и маринадах: Категория А:** тушка кролика-гриль; тушка кролика маринованная; тушка кролика в майонезном соусе; тушка кролика, маринованная «Банды Нью-Йорка»; тушка кролика в горчичном соусе; тушка кролика в соусе с хреном и сметаной; тушка кролика в соусе с горчицей и хреном; тушка кролика в соусе с васаби; полутушка кролика задняя в маринаде; полутушка кролика передняя в маринаде; передняя четвертина продольной полутушки кролика в маринаде; задняя четвертина продольной полутушки кролика в маринаде; средний отруб кролика в маринаде; спинка кролика (седло) в маринаде; ножки кролика передние в маринаде; лопаточно-плечевая часть кролика в маринаде; поясничная часть кролика в маринаде; тазобедренная часть кролика в маринаде; лопатка кролика в маринаде; окорочка (задние ножки) кролика в маринаде; грудка кролика в маринаде; бедро кролика в маринаде; каре кролика в маринаде; кролик в маринаде «Карри» для запекания; кролик в маринаде «Пряный» для запекания; кролик в маринаде «Сливочно-грибной» для запекания; кролик в маринаде «Пикантный» для запекания. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, крупнокусковые в соусах и маринадах: Категория А:** филе кролика в маринаде; филе из задней ножки кролика в маринаде; филе мяса кролика для фарша. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, порционные: Ка-**

тегория А: филе кролика со специями; филе кролика, панированное в сухарях; филе кролика, панированная в специях; филе кролик «По-столичному»; "Кроличья сумка"; рулет из кролика; филе кролика МЯСНОВЪ; филе бедра кролика МЯСНОВЪ. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика: Вид рубленые. Подвид формованные, панированные/не панированные: Категория А:** котлета натуральная, из мяса кролика; котлета натуральная, панированная в специях; котлета натуральная, панированная в сухарях; котлеты натуральные рубленые из мяса кролика; котлеты из мяса кролика; котлеты из мяса кролика «По-домашнему»; котлеты из мяса кролика с грибами; котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы; котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы (индейка, курица, перепелка, цесарка); котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром; котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром и грибами; котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром, зеленью и грибами; котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром и зеленью; котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с зеленью; котлеты из мяса кролика с добавлением мяса птицы с овощами; фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы (индейка, курица, перепелка, цесарка); фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром; фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром и зеленью; фрикадельки из мяса кролика с добавлением мяса птицы с зеленью; тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы (индейка, курица, перепелка, цесарка); тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы с сыром и зеленью; тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы с зеленью; тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы с овощами; ёжики из мяса кролика; ёжики из мяса кролика с зеленью; ёжики из мяса кролика с грибами и зеленью; ёжики из мяса кролика с добавлением мяса птицы (индейка, курица, перепелка, цесарка); ёжики из мяса кролика с добавлением мяса птицы с зеленью; ёжики из мяса кролика с добавлением мяса птицы с овощами; **Категория Б:** кнели из мяса кролика; биточки из мяса кролика; биточки из мяса кролика с добавлением мяса птицы; шницели из мяса кролика; шницели из мяса кролика с добавлением мяса птицы; тефтели из мяса кролика; тефтели из мяса кролика с добавлением мяса птицы; голубцы ленивые из мяса кроликов; голубцы ленивые из мяса кроликов с добавлением мяса птицы; люля-кебаб из мяса кролика; люля-кебаб из мяса кролика с добавлением мяса птицы; бифштексы натуральные рубленые из мяса кролика; котлеты из мяса кролика; котлеты из мяса кролика с курицей; тефтели из мяса кролика; тефтели из мяса кролика с курицей. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика: Вид рубленые. Подвид бескостные, фаршированные, в маринаде/без маринада: Категория Б:** филе кролика шпигованное; рулетики из мяса кролика; рулетики из мяса кролика с перцем; рулетики из мяса кролика «Пикантные»; рулетики из мяса кролика с грибами; рулетики из мяса кролика с черносливом с сыром; рулетики из мяса кролика с зеленью; рулетики из мяса кролика с сыром и зеленью; рулетики из мяса кролика с грецким орехом; рулетики из мяса кролика с беконом; рулетики из мяса кролика в маринаде; рулетики из мяса кролика в соусе; рулетики из мяса кролика с горчицей; рулетики из мяса кролика со специями и травами; рулетики из мяса кролика острые; **Категория В:** зразы из мяса кролика с сыром; зразы из мяса кролика с зеленью. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика: Вид кусковые. Подвид мелкокусковые, мясокостные, в маринаде/без маринада: Категория Б:** рагу из кролика; рагу из кролика в маринаде; рагу из кролика в соусе рагу из кролика со специями и приправами фрикасе из кролика в сливочном соусе; кролик для плова; кролик для тушения; набор для бульона из кролика; суповой набор для бульона из кролика. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика: Вид кусковые. Подвид мелкокусковые, мясокостные, в маринаде/без маринада: Категория А:** шашлык из кролика (с содержанием мышечной ткани не менее 80%); шашлык из кролика в маринаде (с содержанием мышечной ткани не менее 80%); **Категория Б:** шашлык из кролика; шашлык из кролика в маринаде; шашлык из кролика, маринованный с овощами; шашлык из кролика в майонезе; шашлык из кролика в маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика: Вид кусковые. Подвид мелкокусковые, бескостные, в маринаде/без маринада: Категория А:** поджарка из мяса кролика; бефстроганов из мяса кролика. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика: Вид рубленые. Подвид в оболочке: Категория А:** колбаски из мяса кролика; купаты из мяса кролика; купаты «Саввинские»; **Категория Б:** колбаски-гриль из мяса кролика; колбаски «Сибирские»; колбаски «Городские»; купаты из мяса кролика; купаты «Ароматные»; купаты «Сочные»; **Категория В:** колбаски из мяса кролика с добавлением мяса птицы; купаты «Молодежные»; купаты «Сельские». **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика: Вид рубленые. Подвид весовые, фасованные: Категория А:** фарш из мяса кролика натуральный; фарш из мяса кролика МЯСНОВЪ; фарш кролика; «Фарш из мяса кролика»; фарш из мяса кролика с добавлением мяса птицы (индейка, курица, перепелка, цесарка); фарш из мяса кролика с добавлением мяса индейки; фарш из мяса кролика с добавлением мяса курицы; **Категория Б:** фарш из мяса кролика

«Мясной»; фарш из мяса кролика «Нежный»; **Категория Г:** костный остаток. **Группа – полуфабрикаты мясные из мяса кролика: Вид рубленые. Подвид в тесте: Категория А:** пельмени «Деликатесные»; **Категория Б:** пельмени «Пастушьи»; пельмени «Домашний вкус»; пельмени «Великан»; пельмени «Аппетитные; пельмени «Пикантных»; пельмени с мясом кролика; пельмени с мясом кролика и грибами; **Категория В:** пельмени с мясом кролика и потрошками; пельмени с мясом кролика и курицей; манты с мясом кролика и индейкой.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Полуфабрикаты мясные охлажденные выпускают с температурой от минус 1,5 °С до 6 °С, замороженные с температурой в любой точке измерения не выше минус 8 °С, быстрозамороженные не выше минус 18 °С. **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных охлажденных из мяса кролика** с момента окончания изготовления в зависимости от способа упаковки: **Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** ***При температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, формованные, в оболочке – не более 5 суток; ***С применением регулятора кислотности:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применение регулятора кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, формованные, в оболочке применением регуляторов кислотности -не более 8 суток. **С применением вакуума или модифицированной атмосферы:** ***При температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, формованные в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 14 суток; ***С применением регулятора кислотности:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде,

упакованные в газовой модифицированной среде с применением регулятора кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 14 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, формованные в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 17 суток; ***С применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые, мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 14 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные, в оболочке, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; ***С применением вакуума или модифицированной атмосферы и регулятора кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые, мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные, в оболочке, упакованные с применением вакуума и регулятора кислотности – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных из мяса кролика** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: ***при температуре не выше минус 8°С:*** *для полуфабрикатов кусковых мясных:* негерметично упакованных - не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 6 месяцев; ***для полуфабрикатов мясных рубленых:*** весовых - не более 2 месяцев; негерметично упакованных - не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 6 месяцев; ***при температуре не выше минус 18°С: для полуфабрикатов кусковых мясных:*** негерметично упакованных - не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 12 месяцев; ***для полуфабрикатов мясных рубленых:*** весовых - не более 6 месяцев; негерметично упакованных - не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – не более 12 месяцев; **Рекомендуемый срок годности** полуфабрикатов мясных, кусковых, рубленых после вскрытия (нарушения целостности) потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет не более 24 часов в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70354 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности», ПНСТ 826 «Продукция пищевая. Определение срока годности. Общие требования», МУК 4.2.1847 «Санитарно – эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-069-2026** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(взамен ТУ 10.13.14-069-2019)**

Дата введения в действие - 23.01.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные, кусковые (мясокостные и бескостные) и рубленые из оленины, выпускаемые в охлажденном и замороженном виде, изготовленные из мяса на кости или бескостного в виде куска или кусков мяса, или фарша (из фарша) из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и(или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и(или) кусочков фруктов, овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, в оболочках или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности (далее по тексту – продукция, полуфабрикаты). Полуфабрикаты мясные из оленины предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания. Продукция готова к употреблению после термической обработки. **Полуфабрикаты выпускают:** ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:*** мясные. ***в зависимости от вида и возрастных групп убойных животных:*** из оленины. ***в зависимости от степени измельчения:*** кусковые; рубленые. ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные. ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; порционные; мелкокусковые. ***в зависимости от технологии изготовления (степени измельчения и состава):*** кусковые (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные, в т.ч в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, овощей и/или без них); рубленые (формованные/не формованные, панированные/не панированные, весовые/фасованные, в оболочке); ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные из оленины охлажденные и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов: **Группа - полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А:** Мясо для бифштекса из оленины; Мясо для лангета из оленины; Мясо для антрекота из оленины; Мясо для оленины духовой; Оленина для тушения; Оленина для варки; Оленина для жарки; Оленина духовая; Оленина гриль; Оленина для тушения экстра; Оленина для варки экстра; Оленина для жарки экстра. **Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости; Шейная часть на кости; Лопаточная часть на кости; Тазобедренная часть на кости; Спинная часть на кости; Седло. **Категория В:** Грудная часть на кости; Голяшка передняя на кости; Голяшка задняя на кости; Хвостовая часть на кости; Грудино- рёберная часть. **Категория Г:** Реберная часть на кости. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле (шприцовочном): Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 10%; Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 10%; Шейная часть на кости в рассоле 10%; Лопаточная часть на кости в рассоле 10%. **Категория В:** Грудная часть на кости в рассоле 15%; Грудная часть на кости в рассоле 20%; Грудная часть на кости в рассоле 25%; Грудная часть на кости в рассоле 30%. **Группа - полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные Категория А:** Корейка оленья без кости; Окорок олений без кости; Мясо для бифштекса из оленины; Филе из оленины; Мясо для лангета из оленины; Мясо для антрекота из оленины; Мясо для оленины духовой; Оленина для жарки; Оленина для жарки Экстра; Тазобедренная часть; Спинная часть; Вырезка; Ростбиф (оленина для жарки); Оленина для тушения; Филей бескостный; Поясничная часть бескостная. **Категория Б:** Лопатка оленья без кости. **Категория В:** Шейка бескостная; Пашина; Покромка; Оленина для варки; Котлетное мясо; Грудинка; Реберная часть бескостная; Шейный зарез бескостный; Задняя голяшка

бескостная; Передняя голяшка бескостная. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть оленины на кости, замороженная. **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть оленины на кости, замороженная. **Группа - полуфабрикаты мясные из оленины. Вид - кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринадах/без маринадов. Категория А:** Котлета отбивная из оленины; Котлета натуральная из оленины; Шницель натуральный из оленины; Ростбиф из оленины; Ростбиф из оленины экстра; Бифштекс из оленины; Лангет из оленины; Антрекот из оленины; Филе-миньон из оленины; Стейк из оленины в маринаде б/к; Отбивная для гриля «Фантазия» из оленины; Ромштекс из оленины. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в маринаде/без маринада. Категория А:** Стейк на кости; Стейк в маринаде н/к; Стейк для гриля н/к. **Группа - полуфабрикаты мясные из оленины. Вид - кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, с добавками/без добавок. Категория А:** Бефстроганов из оленины; Поджарка из оленины; Азу из оленины; Гуляш из оленины; Плов из оленины; Оленина для шашлыка. **Категория Б:** Шашлык из оленины, маринованный в уксусе; Шашлык из оленины, маринованный в уксусе с пряностями; Шашлык из оленины, маринованный в томатах со специями; Шашлык из оленины в соевом соусе; Шашлык из оленины в вине и специях; Шашлык из оленины в майонезе; Шашлык «Кавказский»; Шашлык из оленины; Шашлык из оленины «Традиционный»; Шашлык из оленины со специями. **Группа - полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория А:** Оленина для тушения; Оленина для варки. **Категория Б:** Рагу из оленины. **Категория В:** Набор для бульона из оленины; Ребра оленьи для тушения. **Категория Г:** Набор для холодца. **Группа - полуфабрикаты мясные из оленины. Вид - рубленные. Подвид – формованные/не формованные, панированные/не панированные. Категория А:** Ромштекс рубленый из оленины в цветной панировке. **Категория Б:** Бифштекс рубленый из оленины; Фрикадельки из оленины. **Категория В:** Котлеты, биточки из оленины с грибами; Котлеты, биточки из оленины с картофелем; Голубцы ленивые из оленины; Котлеты из оленины «Северные»; Тефтели из оленины «Северные»; Бифштекс рубленый из оленины «Оригинальный»; Ромштекс из оленины; Фрикадельки из оленины с курицей; Фрикадельки из оленины с индейкой; Котлеты, биточки, шницели из оленины; Котлеты, биточки из оленины с курицей; Котлеты, биточки из оленины с индейкой; Котлеты, биточки из оленины «Особые»; Ёжики из оленины; Ёжики из оленины с курицей; Ёжики из оленины с индейкой; Тефтели из оленины; Тефтели из оленины с курицей; Тефтели из оленины с индейкой. **Категория Г:** Котлеты, биточки из оленины с рисом. **Группа - полуфабрикаты мясные из оленины. Вид - рубленные. Подвид – фаршированные. Категория В:** Рулет из оленины с ветчиной; Рулет из оленины с оливками; Рулет из оленины с грибами. Зразы из оленины рубленые с луком и яйцом; Зразы из оленины рубленые с сыром; Зразы из оленины рубленые с грибами. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш из оленины; Фарш «Таёжный» из оленины; Фарш «Премиум» из оленины; Фарш «Люкс» из оленины; Фарш «Элитный» из оленины. **Категория Б:** Фарш «Фермерский» из оленины; Фарш «Иркутский» из оленины; Фарш для бифштексов из оленины; Фарш «Оригинальный» из оленины; Фарш «Смешанный» из оленины; Фарш «Простой» из оленины; Фарш «Традиционный» из оленины; Фарш из оленины и говядины; Фарш из оленины и свинины; Фарш из оленины «Северный»; Фарш из оленины «Особый»; Фарш из оленины с курицей; Фарш из оленины с индейкой. **Категория В:** Фарш «По-домашнему» из оленины; Фарш «Кулинарный» из оленины; Фарш для котлет и биточков из оленины; Фарш для голубцов из оленины. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Купаты из оленины; Купаты из оленины с брусникой; Колбаски из оленины со свининой; Купаты «Шашлычные». **Категория В:** Колбаски из оленины; Колбаски из оленины с черносливом; Колбаски из оленины «Особые»; Колбаски из оленины с курицей; Колбаски из оленины с индейкой.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование полуфабрикатов мясных из оленины своими фирменными или придуманными названиями; заменять придуманное наименование полуфабрикатов мясных из оленины на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование. Полуфабрикаты мясные из оленины транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для

охлажденныхот минус 1,5 °С до плюс 6 °С; для замороженныхне выше минус 8 °С; для замороженных фаршированных и глубокозамороженных не выше минус 18 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных из оленины осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности полуфабрикатов мясных из оленины, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных из оленины в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных из оленины с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы** (в негерметичной упаковке с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией)**:** ***при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные, в оболочке не более 5 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные непанированныене более 7 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные (фарши) не более 5 суток. ***с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные, в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные непанированные с применением регуляторов кислотности не более 10 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные (фарши) с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, фаршированные с применением регуляторов кислотности **–** не более 7 суток. **упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы** при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С включительно с момента изготовления: ***с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные, в оболочке, упакован-

ные в газовой модифицированной среде не более 14 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные непанированные, упакованные в газовой модифицированной среде не более 16 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные (фарши), упакованные в газовой модифицированной среде не более 15 суток. ***с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 12 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные, в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные не панированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 19 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные (фарши), упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток. ***с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до плюс 4 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 18 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 18 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в маринаде – не более 21 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в маринаде – не более 21 суток полуфабрикаты порционные бескостные панированные – не более 16 суток; полуфабрикаты порционные бескостные непанированные – не более 16 суток; полуфабрикаты порционные бескостные в маринаде – не более 23 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 18 суток; полуфабрикаты мелкокусковые мясокостные – не более 14 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные панированные – не более 16 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные непанированные – не более 16 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные в маринаде– не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые – не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые формованные панированные – не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые формованные непанированные – не более 20 суток; полуфабрикаты рубленые в оболочке – не более 18 суток. ***с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные, в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 18 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные непанированные, упакованные с применением вакуума не более 20 суток; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные (фарши), упакованные с применением вакуума не более 21 сутки. ***с применением вакуума и регуляторов кислотности*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 сутки; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или

маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности– не более 25 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные, панированные, в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 20 суток; полуфабрикаты мясные рубленые формованные непанированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 22 суток; полуфабрикаты мясные рубленые, весовые, фасованные (фарши), упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных из оленины** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** ***для полуфабрикатов кусковых (для всех групп):*** негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев. ***для полуфабрикатов мясных рубленых:*** негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев. **при температуре не выше минус 18 °С:** ***для полуфабрикатов кусковых (для всех групп):*** негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев. ***для полуфабрикатов мясных рубленых:*** негерметично упакованных – не более 8 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев. **при температуре не выше минус 25 °С:** ***для полуфабрикатов кусковых (для всех групп):*** негерметично упакованных – не более 12 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с использованием газ модифицированной среды – не более 18 месяцев. ***для полуфабрикатов мясных рубленых:*** негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 14 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных крупнокусковых** из **оленины, замороженных в блоках** с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 % и температуре: ***не выше минус 12°С:*** полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из оленины не более 8 месяцев; ***не выше минус 18°С:*** полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из оленины не более 12 месяцев; ***не выше минус 20°С:*** полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из оленины не более 14 месяцев; ***не выше минус 25°С и ниже***: полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из оленины не более 18 месяцев. **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясных из оленины **после вскрытия (нарушения целостности) потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных из оленины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-217-2026 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕНЫЕ (взамен ТУ 10.13.14-217-2017)

Дата введения в действие —25.12.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на производство полуфабрикатов из мяса птицы рубленых, фаршированных, в панировке, в оболочке, в тесте изготовленных из бескостного мяса, мяса механической обвалки, жилованного мяса, с начинками или без, измельченных до установленных формы и массы, или их сочетания с добавлением или без добавления других мясных и немясных ингредиентов и подготовленных к дальнейшей тепловой обработке (далее по тексту полуфабрикаты, продукция). Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса птицы. Продукция выпускается в замороженном или охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

Классификация полуфабрикатов рубленых из мяса птицы: ***В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов подразделяют на группы:*** мясную (более 60%); мясосодержащую (от не менее 5% до 60 включительно). ***В зависимости от вида и возраста птицы подразделяют:*** полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) кур: полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) кур, полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) цыплят; полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) цыплят-бройлеров; полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) индеек: полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) индеек, полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) индюшат; полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) гусей: полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) гусей, полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) гусят; полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) уток: полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) уток, полуфабрикаты из мяса (субпродуктов) утят; ***В зависимости от степени измельчения подразделяют:*** полуфабрикаты рубленые; полуфабрикаты рубленые фаршированные; полуфабрикаты рубленые в панировке; полуфабрикаты рубленые в оболочке; полуфабрикаты рубленые, фаршированные в оболочке; полуфабрикаты рубленые в тесте. ***В зависимости от термического состояния подразделяют:*** на охлажденные с температурой в толще продукта от минус 1 °С до 4 °С; замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые в зависимости от значения массовой доли мясных ингредиентов в составе полуфабрикатов однородной группы выпускают следующих видов и наименований: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (мясные). Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** Котлеты «Куриные»; Котлеты из мяса индейки; Котлеты из мяса птицы «Нежные»; Котлеты из мяса птицы «Оригинальные»; Котлеты из мяса кур «Солнечные»; Котлеты из мяса утки «Солнечные»; Котлеты из мяса индейки «Солнечные»; Котлеты из мяса птицы с грибами; Котлеты из мяса индейки с грибами; Котлеты из мяса курицы «БЛАГОДАТЬ»; Котлеты из мяса курицы «Спутник «БЛАГОДАТЬ»; Котлеты «Спутник «БЛАГОДАТЬ» вариант 1; Котлеты «Спутник «БЛАГОДАТЬ» вариант 2; Котлеты (биточки) «Солнечные» «БЛАГОДАТЬ» вариант 1; Котлеты (биточки) «Солнечные» «БЛАГОДАТЬ» вариант 2; Котлеты «Смачно»; Котлеты из мяса курицы с сыром моцарелла; Котлеты из мяса курицы «Царские»; Котлеты из мяса индейки и мяса курицы со шпинатом и сыром пармезаном; Котлеты из мяса птицы с капустой; Биточки «Куриные»; Биточки из мяса курицы «Солнечные»; Биточки из мяса индейки «Солнечные»; Биточки из мяса утки «Солнечные»; Биточки из мяса курицы с грибами; Биточки из мяса индейки с грибами; Биточки из мяса индейки; Голубцы

ленивые из мяса курицы; Голубцы ленивые из мяса индейки; Голубцы ленивые из мяса птицы; Голубцы ленивые из мяса птицы «БЛАГОДАТЬ» вариант 1; Голубцы ленивые из мяса птицы «БЛАГОДАТЬ» вариант 2; Тефтели из мяса индейки; Тефтели из мяса птицы; Тефтели из мяса птицы «БЛАГОДАТЬ» вариант 1; Тефтели из мяса птицы «БЛАГОДАТЬ» вариант 2; Тефтели из мяса курицы «БЛАГОДАТЬ»; Тефтели «Куриные» вариант 2; Крокеты «Куриные»; Крокеты из мяса птицы; Наггетсы из мяса курицы; Наггетсы с ветчиной из мяса птицы; Наггетсы с сыром из мяса птицы; Наггетсы из мяса курицы от Жупикова; Сигаретки «Куриные»; Кнели «Куриные»; Кнели из мяса индейки; Кнели из мяса птицы; Люля-кебаб из мяса индейки; Люля-кебаб из мяса курицы; Люля-кебаб из мяса птицы; Люля-кебаб из мяса птицы «БЛАГОДАТЬ» вариант 1; Люля-кебаб из мяса птицы «БЛАГОДАТЬ» вариант 2; Фрикадельки «Куриные»; Фрикадельки для бульона из мяса птицы «БЛАГОДАТЬ»; Шницель из мяса индейки; Шницель из мяса птицы; Шницель куриный «БЛАГОДАТЬ» вариант 1; Шницель куриный «БЛАГОДАТЬ» вариант 2; Ромштекс «Царский». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (мясные). Вид – рубленные. Подвид – фаршированные.** Котлеты из мяса курицы с ананасом и сыром; Котлеты из мяса курицы со шпинатом и сыром; Котлеты из мяса курицы с болгарским перцем, беконом и сыром; Котлеты из мяса курицы с грибами и сыром; Котлета «Кордон-Блю» из мяса курицы; Котлета «Трапеза»; Зразы из мяса курицы с грибами; Зразы из мяса индейки с грибами; Зразы из мяса курицы с луком и яйцом; Зразы из мяса индейки с луком и яйцом; Зразы из мяса курицы с морковью и луком; Зразы из мяса индейки с морковью и луком; Зразы из мяса курицы с сыром; Зразы из мяса индейки с сыром; Зразы из мяса курицы с сыром и зеленью; Зразы из мяса индейки с сыром и зеленью; Зразы из мяса курицы со свеклой и грецким орехом; Зразы из мяса индейки со свеклой и грецким орехом; Зразы из мяса курицы с черносливом; Зразы из мяса индейки с черносливом; Зразы из мяса курицы с черносливом и грецким орехом; Зразы из мяса индейки с черносливом и грецким орехом; Зразы из мяса курицы с корейской морковью; Зразы из мяса индейки с корейской морковью. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (мясные). Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** Колбаски «Куриные»; Колбаски из мяса индейки; Колбаски из мяса птицы; Колбаски из мяса птицы «Северные»; Колбаски из мяса птицы «Для гриля»; Купаты «Куриные»; Купаты из мяса индейки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (мясные). Вид – рубленные. Подвид – весовые, фасованные.** Фарш из мяса птицы «Деликатесный»; Фарш из мяса птицы «Классический»; Фарш из мяса птицы «Тайна вкуса»; Фарш из мяса птицы «Оригинальный»; Фарш из мяса курицы; Фарш из мяса индейки; Фарш из мяса утки «Липецкий»; Фарш из мяса гуся «Елецкий»; Фарш из мяса птицы «Моршанский»; Фарш из мяса индейки механической обвалки «Тамбовский»; Фарш из мяса индейки механической обвалки «Тулиновский»; Фарш из мяса индейки механической обвалки с приправами; Фарш из мяса индейки механической обвалки «Легенда вкуса» Фарш из мяса курицы «Котлетный»; Фарш из мяса индейки «Котлетный»; Фарш из мяса утки «Котлетный»; Фарш из мяса гуся «Изумительный»; Фарш из мяса гуся с курицей; Фарш из мяса гуся с индейкой; Фарш из мяса гуся с говядиной; Фарш из мяса утки с курицей; Фарш из мяса утки с индейкой; Фарш из мяса утки с говядиной; Фарш из мяса птицы «Ассорти»; Фарш из мяса птицы «Изобилие»; Фарш из мяса курицы со свининой; Фарш из мяса курицы с говядиной; Фарш из мяса утки «Казанский»; Фарш из мяса утки «Нежный»; Фарш из мяса гуся «Княжеский»; Фарш из мяса гуся «Купеческий»; Фарш из мяса птицы «Ассорти экстра»; Фарш из мяса птицы «Оригинальный экстра»; Фарш механической обвалки из мяса утки и гуся; Фарш из мяса утки механической обвалки; Фарш из мяса утки ручной обвалки; Фарш из мяса птицы «Деликатесный» «БЛАГОДАТЬ»; Фарш из мяса птицы «Классический» «БЛАГОДАТЬ»; Фарш из мяса птицы «Деревенский» «БЛАГОДАТЬ». Фарш из филе грудки птицы. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (мясные). Вид – рубленные. Подвид – в тесте.** Хинкали из мяса курицы(цыпленка-бройлера); Хинкали из мяса индейки; Манты из мяса курицы(цыпленка-бройлера); Манты из мяса индейки; Чебуреки из мяса курицы

(цыпленка-бройлера); Чебуреки «Министерские». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (мясосодержащие). Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** Котлеты из мяса птицы «Спутник»; Котлеты из мяса утки; Котлеты из мяса курицы с зеленью; Котлеты из мяса индейки с зеленью; Биточки из мяса курицы с зеленью; Тефтели «Куриные»; Котлеты «Куриные» вариант 2; Биточки «Куриные» вариант 2; Палочки «Куриные»; Палочки из мяса индейки.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию полуфабрикатов из мяса птицы названия вносимых вкусовых компонентов; применять, заменять и комбинировать в рецептурах полуфабрикатов из мяса птицы овощи на другие аналогичные в количествах, регламентированных инструкциями по их применению или по нормам предприятия-изготовителя, установленным самостоятельно.

Полуфабрикаты из мяса птицы транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: **для охлажденных от минус 1°С до плюс 4 °С; для замороженных не выше минус 12 °С.** Реализацию полуфабрикатов из мяса птицы осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты из мяса птицы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при температуре от минус 1°С до плюс 4°С включительно и относительной влажности воздуха от (75±5) %: **без применения вакуума или модифицированной газовой среды:** негерметично упакованные (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): ***без применения консервантов:*** полуфабрикаты рубленые (панированные, не панированные, в оболочке, фарши) **не более 5 суток;** полуфабрикаты рубленые фаршированные **не более 3 суток;** ***с применением регуляторов кислотности:*** полуфабрикаты рубленые (панированные, не панированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 9 суток**; ***с применение консерванта Униконс XXL:*** полуфабрикаты рубленые (панированные, не панированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 15 суток**; **с применением вакуума:** полуфабрикаты рубленые (панированные, не панированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 25 суток**; ***с применением регуляторов кислотности:*** полуфабрикаты рубленые (панированные, не панированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 30 суток**; ***с применение консерванта Униконс XXL:*** полуфабрикаты рубленые (панированные, не панированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 35 суток**; **с применением модифицированной газовой среды:** полуфабрикаты рубленые (панированные, не панированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 30 суток;** ***с применением регуляторов кислотности:*** полуфабрикаты рубленые (панированные, не панированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 40 суток**; ***с применение консерванта Униконс XXL:*** полуфабрикаты рубленые (панированные, не панированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 45 суток**; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из**

мяса птицы со дня выработки при температуре хранения не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**: без применения вакуума или модифицированной газовой среды:** ***негерметично упакованные:*** полуфабрикаты рубленые (панированные, не панированные, фаршированные, в оболочке, фарши, в тесте– **не более 6 месяцев;** *в герметичной упаковке, в том числе упакованные под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:* полуфабрикаты рубленые (панированные, не панированные, фаршированные, в оболочке, фарши, в тесте)**– не более 8 месяцев;** герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей консервантов (антиокислителей) – **не более 12 месяцев. После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов из мяса птицы при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности полуфабрикатов из мяса птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-807-2025** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ В ТЕСТЕ** **ЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ (НДС 10%)** **(Взамен ТУ 10.13.14-807-2018)**

Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте (далее по тексту – продукт, продукция) с мясными фаршами из мяса диких животных, с добавлением мяса сельскохозяйственных животных и сельскохозяйственной птицы. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Графские»; пельмени «Таймырские»; хинкали «Таймырские»; манты «Таймырские». **Категории Б:** пельмени «Купеческие»; пельмени «Гурман»; пельмени «Царские»; пельмени «Елизовские»; пельмени «Северные»; пельмени «Челябинские»; пельмени «Мичуринские»; пельмени «Спасские»; пельмени «Богатырские»; пельмени «Пролетарские»; пельмени «Старое княжество»; пельмени «Липецкие»; пельмени из оленины; пельмени «Таежные»; равиоли «Уникальные»; равиоли «Княжеские»; хинкали «Горные»; хинкали «Уникальные»; чебуреки «Таймырские»; **Категории В:** пельмени «Пролетарские»; пельмени «Иркутские»; пельмени «Гурьевские»; пельмени «Княжеские»; пельмени «Байкальские»; пельмени «Великан»; пельмени «Мясные»; пельмени «Премиум»; пельмени «Королевские»; пельмени «Гурман»; пельмени «Мясницкие»; пельмени «Старообрядские»; пельмени «Остренькие»; пельмени «Западные»; пельмени «Оригинальные»; пельмени «Народные»; пельмени «Обоянские»; пельмени «Александровские»;

пельмени «Сладкие»; пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Деловые»; пельмени «Небесные»; пельмени «Ташкентские»; пельмени «Острые»; пельмени «Пища богов»; пельмени «Уникальные»; пельмени «Сюрприз»; манты «Южные»; манты «Каспийские»; манты «Моршанские»; манты «Аксайские»; хинкали «Лермонтовские»; хинкали «Уникальные» сочные; чебуреки «Острые»; чебуреки «Уникальные»; самса «Слободская»; самса «Народная»; самса «Сладкая»; самса «Обеденные»; самса «Дорожная»; беляши «Полевые»; беляши «Острые»; беляши «Уникальные»; **Категории Г:** пельмени «Заправские»; пельмени «Крупские»; пельмени «Камчатский смак»; пельмени «Мясные с зеленью»; пельмени «Степные»; пельмени «Министерские»; пельмени «Барнаульские»; пельмени «Мясные с капустой»; пельмени «Изысканные»; пельмени «Новые»; пельмени «Аксайские»; пельмени «Таежные»; пельмени «Даниловские»; пельмени «Новосибирские»; пельмени «Северские»; пельмени «Обеденные»; пельмени «Мясо-капустные»; пельмени «Чудо-блюдо»; пельмени «Для мужика»; пельмени «Береки»; пельмени «Капелетти»; манты «Каспийские»; манты «Острые»; хинкали «Лермонтовские»; чебуреки «Полевые»; чебуреки «Народные»; самса «Бородинская»; самса «Старинная»; самса с мясом и картофелем; самса «Острая»; самса «Трофейная»; самса «Посольская»; беляши «Ленивые»; равиоли «Изысканные»; равиоли «Северные»; **Категории Д:** пельмени «Новинка»; пельмени «Челябинские» с пестиками; пельмени «Эдем»; пельмени «Монастырские»; пельмени мясные с картофелем; пельмени «Таежные»; пельмени «Обеденные»; пельмени «Фасолевые»; самса «Казачья»; беляши «Крупские»; чебуреки «Крупские».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения Мясной полуфабрикат мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности; **Полуфабрикат в тесте** фаршированный полуфабрикат, изготовленный из теста и начинки в виде фарша, или кусковых мясных ингредиентов, или кусковых мясных и немясных ингредиентов. **Мясной полуфабрикат категории А** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80 % и более; **Мясной полуфабрикат категории Б** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 60 % до 80 %; **Мясной полуфабрикат категории В** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 40 % до 60 %; **Мясной полуфабрикат категории Г** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 20 % до 40 %; **Мясной полуфабрикат категории Д** – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке менее 20 %. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 10 °С: весовой – **не более 3 месяцев;** негерметично упакованной – **не более 4 месяцев;** герметично упакованной – **не более 6 месяцев;** герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – **не более 8 месяцев.** Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: весовой – **не более 6 месяцев;** негерметично упакованной – **не более 8 месяцев;** герметично упакованной – **не более 10 месяцев;** герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – **не более 12 месяцев.** Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-030-2025** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ОХЛАЖДЁННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ** **(Взамен ТУ 10.13.14-030-2016)**

Дата введения в действие 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные, мясосодержащие, кусковые [мясокостные, бескостные] и рубленые из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде куска или кусков мяса, или фарша [из фарша] из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и (или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, в оболочках или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания. ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:*** мясные; мясосодержащие; ***в зависимости от вида и возрастной группы убойных [продуктивных] животных:*** из говядины [телятины]; свинины; баранины [козлятины, ягнятины]; конины [жеребятины]; оленины; полуфабрикаты из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных; ***в зависимости от степени измельчения:*** кусковые; рубленые; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления [степени измельчения и состава]:*** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные, фаршированные, в панировке, в т.ч. в пряностях и их смесях, в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов]; рубленые [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, весовые, фасованные]; *в зависимости от содержания мышечной ткани* мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г, Д; мясосодержащие полуфабрикаты категории В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] охлаждённые и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов и наименований: **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А:** Филей на кости [говядина] «Экстра»; Ростбиф из телятины на кости; Корейка телячья; Телятина для тушения на кости; Шейка телячья на кости; Мякоть говяжья на кости; Уголок говяжий; **Категория Б:** Спинно-поясничная

часть на кости; Спинно-поясничная часть на кости [говядина] «Экстра»; Тазобедренная часть на кости; Тазобедренная часть на кости [говядина] «Экстра»; Тазобедренная часть на кости (кострец, подбедерок, оковалок, огузок); Тазобедренная часть [говядина] «Экстра» (кострец, подбедерок, оковалок, огузок); Рёберная часть подготовленная; Шейная часть на кости; Шея говяжья на кости; Шейная часть на кости [говядина] «Экстра»; Шея говяжья на кости [говядина] «Экстра»; Подлопаточная часть на кости; Подлопаточная часть на кости [говядина] «Экстра»; Лопаточная часть на кости; Лопаточная часть на кости [говядина] «Экстра»; Лопатка [говядина] «Экстра»; Лопатка с предплечным краем на кости; Корейка для запекания на кости; Окорок говяжий на кости; Окорок говяжий на кости «Экстра»; Филей на кости; Филей на кости [говядина] «Экстра»; Поясничная часть на кости; Поясничная часть на кости [говядина] «Экстра»; Спинная часть на кости; Спинная часть на кости [говядина] «Экстра»; Тонкий край на кости; Тонкий край на кости [говядина] «Экстра»; Толстый край на кости; Толстый край на кости [говядина] «Экстра»; Оковалок на кости; Ростбиф на кости; Оковалок без голяшки на кости; Рёбра «Кальби»; Говядина для жаренья на кости; Лопаточная часть прямоугольной разделки на кости; Рулет из лопаточной мякоти с костью; Мякоть говяжья на кости; Уголок говяжий; Шея на кости. **Категория В:** Грудная часть на кости; Грудинка на кости; Грудинка [говядина] «Экстра»; Край челышка на кости; Голяшка передняя на кости [Передняя голяшка на кости]; Голяшка задняя на кости [Задняя голяшка на кости]; Голяшка передняя из говядины; Голяшка задняя из говядины; Голяшка (передняя, задняя) [говядина] «Экстра»; Шейный зарез на кости; Зарез [говядина] «Экстра»; Челышко на кости; Рёберный край грудинки; Ребра для гриля; Мотолыга говяжья; Говядина для бульона на кости. **Категория Г:** Рёберная часть на кости. **Категория Д:** Рёбра без поверхностного мяса. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 10%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 10%; Лопаточная часть на кости в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 15%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 15%; Лопаточная часть на кости в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 20%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 20%; Лопаточная часть на кости в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 25%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 25%; Лопаточная часть на кости в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 30%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 30%; Лопаточная часть на кости в рассоле 30%; **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле 10%; Грудинка на кости в рассоле 15%; Грудинка на кости в рассоле 20%; Грудинка на кости в рассоле 25%; Грудинка на кости в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Вырезка говядины; Вырезка телятины; Вырезка говяжья «Царская»; Вырезка [говядина] «Экстра»; Длиннейшая мышца спины; Длиннейшая мышца спины [говядина] «Экстра»; Мясо тазобедренной части «Балык»; Лопаточная часть бескостная; Лопатка говяжья бескостная; Лопаточная часть [говядина] «Экстра»; Спинно-поясничная часть бескостная; Спинно-поясничная часть [говядина] «Экстра»; Подлопаточная часть бескостная; Подлопаточная часть [говядина] «Экстра»; Тазобедренная часть бескостная (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); Тазобедренная часть [говядина] «Экстра» (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); Тонкий край бескостный; Толстый край бескостный; Ростбиф [говядина для жарки]; Ростбиф [телятина для жарки]; Ростбиф [говядина для жарки] «Экстра»; Говядина для тушения; Говядина для тушения «Экстра»; Телятина для тушения; Телятина для тушения «Экстра»; Мякоть для тушения; Мякоть для тушения «Особая»; Говядина «Для запекания»; Говядина «По-домашнему»; Говядина «Юбилейная»; Говядина «Для запекания»; Говядина для варки; Говядина для варки «Экстра»; Телятина для варки; Телятина для варки «Экстра»; Филей бескостный; Филей [говядина] без кости

HACCP EXPERT

«Экстра»; «Балык говяжий»; Говядина для запекания; Говядина для антрекота; Поясничная часть бескостная [антрекот]; Поясничная мышца; Поясничная часть [антрекот] [говядина] «Экстра»; Спинная часть бескостная; Спинная часть [говядина] «Экстра»; Глазной мускул говяжий [«глазок бедра»]; Вырезка из лопатки; Передняя часть лопатки бескостная; Наружная часть лопатки бескостная; Внутренняя часть лопатки бескостная; Задняя часть лопатки бескостная; Предплечный край бескостный; Предплечный край [говядина] «Экстра»; Плечевая часть бескостная; Грудинная часть [говядина] «Экстра»; Грудинка [говядина] «Экстра»; Говядина духовая из полусухожильной мышцы бедра; Мясо для жаренья из верхушки верхней тазобедренной части; Нежная мякоть лопаточно-шейной части; Говядина «Для фарша»; Мясо для жаренья из мякоти нижней части говяжьего бедра; Мясо для жаренья из мякоти верхней части говяжьего бедра; Средне-ягодичная мышца; Рулет из спинной мякоти; Рулет из подлопаточной мякоти; «Вырезка бычка»; Мякоть говяжья задняя часть; Шейка говяжья бескостная; Вырезка телячья; Филей лопатки из телятины; Филей из шеи; Наружная часть бедра «Для запекания». **Категория Б:** Пашина; Пашина [говядина] «Экстра»; Шейно-лопаточная часть бескостная; Шейная часть бескостная; Шейная часть [говядина] «Экстра»; Покромка; Покромка [говядина] «Экстра»; Шейный зарез; Зарез [говядина] «Экстра»; Котлетное мясо; Котлетное мясо [говядина] «Экстра»; Тонкая часть пашины; Наружный край нижней части пашины; Толстая часть пашины; Внутренняя часть пашины; Грудинка бескостная; Грудная часть говяжья; Грудинка [говядина] «Экстра»; Рулет «Спенсер»; Шейка говяжья бескостная. **Категория В:** Завиток; Шейный зарез бескостный; Реберная часть бескостная; Говядина «Для студня»; Голяшка передняя бескостная; Рулька говяжья; Голяшка задняя бескостная; Подбедерок говядины; Подбедерок телятины; Говядина для бульона бескостная. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 10%; Подлопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Лопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Покромка (экстра) в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%; Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%; Говядина «По-домашнему» в рассоле 10%; Говядина «Юбилейная» в рассоле 10%; Говядина «Для запекания» в рассоле 10%; **Категория Б:** Покромка в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 15%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 15%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Покромка в рассоле 15%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 20%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 20%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Покромка в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 25%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 25%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 25%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 25%; Покромка в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 30%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 30%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Покромка в рассоле 30%. **Категория В:** Грудинка бескостная в рассоле 15%; Грудинка бескостная в рассоле 20%; Грудинка бескостная в рассоле 25%; Грудинка бескостная в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Грудинка говяжья маринованная; Говядина «Пикантная» в маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть говядины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть говядины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть говядины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть говядины на кости, замороженная. **Категория В:** Мясной блок. Грудная

часть говядины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Говядина от спинно-поясничная части бескостной, замороженная; Мясной блок. Говядина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Говядина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Говядина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Телятина от спинно-поясничная части бескостной замороженная; Мясной блок. Телятина от тазобедренной части бескостной замороженная; Мясной блок Телятина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Телятина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Телятина от грудной части бескостной замороженная; **Категория Б:** Мясной блок. Покромка говядины замороженная; Мясной блок. Покромка телятины замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо телячье замороженное. **Категория В:** Мясной блок. Говядина от грудной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо говяжье замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 15%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 20%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 25%, замороженное. Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 30%, замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Порционный кусок тазобедренной части на кости (экстра); Порционный кусок спинно-поясничной части на кости (экстра); Порционный кусок лопаточной части на кости (экстра); Порционный кусок шейной части на кости (экстра); Порционный кусок грудной части на кости (экстра); Порционный кусок подлопаточной части на кости (экстра); Порционный кусок поясничной части на кости (антрекот на кости) (экстра); Порционный кусок спинной части на кости (экстра); Порционный кусок филейного края на кости (экстра); Антрекот на кости из телятины; Стейк из телятины на кости. **Категория Б:** —Порционный кусок тазобедренной части на кости; Порционный кусок поясничной части на кости; Порционный кусок спинной части на кости; Порционный кусок лопаточной части на кости; Порционный ку сок шейной части на кости; Бифштекс из задней поясничной части говяжьей туши; Ресторанный бифштекс на кости; Бифштекс для гриля на кости; Стейк [к портеру] из говядины на кости; Стейк «Нью-Йорк» из говядины на кости; Бифштекс на кости; Отбивная из говядины с косточкой; Отбивная на кости из говядины; Рёбра для барбекю; Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из говядины; Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из телятины; Стейк «Томагавк» на кости; Стейк «Ковбой» на кости; Стейк «Портерхаус» из говядины на кости; Стейк «Т-Бон» из говядины на кости; Стейк «Клаб» из говядины на кости; Стейк на кости из говядины; Антрекот на кости из говядины. **Категория В:** Порционный кусок голяшки передней на кости; Порционный кусок голяшки задней на кости; Порционный кусок рёберной части на кости; Порционный кусок грудной части на кости; Рябчик [котлета на косточке]; Медальоны говяжьи (из мотолыги говяжьей); Стейк «Оссо Буко» из голяшки. **Категория Г:** Рёбра для гриля; Ребрышки для жарки «Оригинальные». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 30%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 30%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 30%; Порционный кусок шейной части на

кости в рассоле 15%; Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 30%; Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 30%. **Категория В:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 20%; Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 25%; Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 30%. **Категория Г:** Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 15%; Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 20%; Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 25%; Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 30%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 15%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 20%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 25%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 30%; Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 15%; Порционный шейного зареза на кости в рассоле 20%; Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 25%; Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Стейк на кости «Ти-бон» в маринаде «Горчично-луковом»; Стейк из говядины в маринаде «Острый»; Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый»; Отбивная из говядины с косточкой. **Категория В:** Грудинка говяжья «Любительская». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]: Категория А:** Порционный кусок спинной части бескостной; Порционный кусок филейного края; Порционный кусок говяжьей вырезки; Порционный кусок оковалка бескостный; Порционный кусок внутренней тазобедренной части; Порционный кусок верхней тазобедренной части; Говядина для жаренья; Порционный кусок подлопаточной части; Порционный кусок говяжьей пашины; Порционный кусок мякоти нижней части говяжьего бедра; Порционный кусок мякоти верхней части говяжьего бедра; Толстый край челышка бескостный; Тонкий край челышка бескостный; Порционный кусок мякоти верха говяжьей лопатки; Порционный кусок полусухожильной мышцы говяжьего бедра; Слайсы для жарки из говядины; Слайсы для жарки из телятины; Лангет; Говядина духовая; Говядина гриль; Антрекот; Шницель натуральный; Мясо для бифштекса; Мясо для филе; Мясо для лангета; Мясо для антрекота; Мясо для говядины духовой; Мясо для телятины духовой; Говядина барбекю; Телятина барбекю; Стейк из говядины; Стейк из телятины; Стейк с перцем; Стейк «Рибай» из говядины; Стейк «Нью-Йорк» из говядины; Стейк «Филе миньон»; Стейк «Трёхглавый»; Стейк «Махаон»; Стейк «Клод»; Стейк «Шато»; Стейк «Шатобриан»; Стейк «Ранчо»; Стейк «Батлер»; Стейк «Чак Ролл»; Стейк «Флэт Айрон»; Стейк «Денвер»; Стейк «Рамп»; Стейк «Топ Блейд»; Стейк «Медальон из лопатки»; Стейк «Харт Блейд»; Стейк «Трай Тип»; Стейк «Бейсбол»; Стейк «Топ Раунд»; Стейк «Топ Раунд Кэп»; Стейк «Ай Раунд»; Стейк «Пиканья»; Стейк «Кулет»; Стейк «Сирлойн»; Стейк «Сирлойн Кэп»; Стейк «Рибай Филе»; Стейк «Рибай Кэп Стейк» (RIBEYE CAP STEAK); Стейк «Рибай Кэп Ролл» (RIBEYE CAP ROLL); Стейк «Стриплойн» (STRIP STEAK); Стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из телятины; Стейк «Кантри»; Стейк «Вейн стрип»; Стейк «Чак Ай Ролл»; Стейк «Кантри»; Стейк «Мясника»; Бифштекс; Бифштекс из говядины; Отбивная из говядины; Отбивная из говядины без косточки; Отбивная для гриля «Фантазия»; Рулетик «Мясной» из говядины; Ромштекс из говядины; Бифштекс в беконе; Стейк «60 секунд». **Категория Б:** Порционный кусок пашины; Порционный кусок внутренней части говяжьей пашины; Порционный кусок внешней части говяжьей пашины; Межреберные стрипсы; Стейк «Мачете» (INSIDE SKIRT STEAK); Стейк «Скёрт» (OUTSIDE SKIRT STEAK); Стейк «Паук»; Стейк «Фланк» (FLANK STEAK); Стейк «Мясника»; Стейк «Кантри»; Стейк «Флэнк»; Стейк «Бавет» (BAVETTE STEAK); Рулет говяжий со шпиком; Шницель по-

милански; Ромштекс; Ромштекс в цветной панировке. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Мясо для запекания и гриля в рассоле 15%; Бифштекс натуральный в рассоле 15%. **Категория Б:** Мясо для запекания и гриля в рассоле 20%; Мясо для запекания и гриля в рассоле 25%; Мясо для запекания и гриля в рассоле 30%; Бифштекс натуральный в рассоле 20%; Бифштекс натуральный в рассоле 25%; Бифштекс натуральный в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Говядина в маринаде; Говядина «Пикник»; Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри»; Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри»; Стейк «Филе Миньон» в маринаде «Фюме»; Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый»; Говядина в брусничном маринаде с черносливом; Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый». **Категория Б:** Говядина «Пряная» в маринаде; Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри»; Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри»; Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый»; Говядина в маринаде универсальном с лимоном и травами; Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый». **Категория В:** Грудинка в специях маринованная; **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Б:** Телятина для запекания с овощами. **Категория В:** Мясо «По-французски». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные фаршированные. Категория Б:** Рулетик «Домашний»; Ролады из говядины; Ролады из телятины; Рулетик «Мясной» из говядины. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Набор для вторых блюд; Набор для бешбармака из говядины. **Категория В:** Суповой набор из говядины; Набор для бешбармака из говядины; Рагу из говядины; Рагу из телятины; Рагу говяжье; Рёбра говяжьи. **Категория Г:** Набор для первых блюд; Набор для бульона; Набор для бульона из говядины; Ребра индивидуально вынутые (ребро ИВР); Заправка борщовая из говядины; Суповой набор говяжий; Рагу говяжье. **Категория Д:** Набор для борща; Набор для шурпы из говядины; Набор для холодца; Рёбра говяжьи; Набор для бульона из говядины [говяжий]; Суповой набор говяжий. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория В:** Шашлык из говядины «Классический»; Шашлык из говядины «Грузинский»; Шашлык из говядины «Сливочный»; Шашлык из говядины «Сибирский гриль»; Шашлык из говядины «По-итальянски»; Шашлык из говядины «Чесночный». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Гуляш из говядины; Гуляш из телятины; Гуляш из говядины «По-домашнему»; Гуляш из телятины «По-домашнему»; Поджарка из говядины; Поджарка из телятины; Поджарка из говядины «По-домашнему»; Поджарка из телятины «По-домашнему»; Азу из говядины; Азу из телятины; Азу из говядины «По-домашнему»; Азу из телятины «По-домашнему»; Бефстроганов из говядины; Бефстроганов из телятины; Бефстроганов из говядины «По-домашнему»; Бефстроганов из телятины «По-домашнему»; Говядина для шашлыка Экстра; Телятина для шашлыка Экстра; «Говядина По-домашнему»; «Говядина для варки»; «Говядина для тушения»; «Говядина мякоть бедра»; «Говядина мякоть лопатки»; Говядина для кебабов Ноазеты из телятины; Говядина для шаурмы; Кебабы из говядины. **Категория Б:** «Говядина мякоть шейки»; «Говядина мякоть грудинки»; Грудинка говяжья [говядины]; Грудинка телячья [телятины]; «Мякоть говядины»; Говядина для шаурмы; Мясо котлетное говяжье. **Категория В:** Говядина для бульона бескостная; Говядина «Для студня»; «Голяшка говяжья». **Группа – полу-**

фабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А: Шашлык из говядины; Шашлык из телятины; Шашлык «Георгиевский маринованный в гранатовом соке»; Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный; Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в уксусе; Шашлык «Георгиевский» маринованный; Шашлык из говядины «Кавказский»; Телятина по-флотски. **Категория Б:** Шашлык из говядины, маринованный в уксусе; Шашлык из говядины, маринованный в томатах со специями; Шашлык из говядины в соевом соусе; Шашлык из говядины в вине и специях; Шашлык из говядины в майонезе; Шашлык «Георгиевский» маринованный [барбекю]; Шашлык из говядины в кетчупе; Гуляш в маринаде; Азу из говядины в соусе; Говяжья поджарка в маринаде; Шашлык из говядины «Обычный»; Шашлык «По-домашнему» из говядины; Говядина «Пряная» в маринаде; Говядина для шаурмы в маринаде; Полуфабрикат для шаурмы; Шашлык «Общепринятый» из говядины; Шашлык из говядины «Классический»; Шашлык из говядины «Грузинский»; Шашлык из говядины «Сливочный»; Шашлык из говядины «Сибирский гриль»; Шашлык из говядины «По-итальянски»; Шашлык из говядины «Чесночный»; Шашлык из говядины в маринаде «Гурмикс». **Категория В:** Говядина для шаурмы в маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория В:** Мясо «По-французски». **Категория Г:** Отбивная из говядины с овощами. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов: Категория В:** Жаркое из говядины с овощами; Гуляш из говядины с овощами **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория В:** Гуляш из говядины. **Категория Г:** Мясо с рисом и овощами; Телятина с рисом и овощами; Говядина с овощами; Азу «По-татарски»; Говядина с картофелем. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш говяжий «Натуральный»; Фарш из говядины; Фарш «Экстра» из говядины; Фарш говяжий; Фарш из телятины «Натуральный»; Фарш говяжий «Премиум» [90/10]; Фарш «Домашний»; Фарш «Домашний» из говядины; Фарш «Смешанный»; Фарш из телятины. **Категория Б:** Фарш «Домашний»; Фарш «Традиционный»; Фарш «Новосибирский»; Фарш «По-мичурински»; Фарш для бифштексов; Фарш говяжий; Фарш «Семейный»; Фарш «Особый» говяжий; Фарш «Люкс»; Фарш «Элитный»; Фарш «Оригинальный»; Фарш «Фермерский»; Фарш «Деревенский»; Фарш мясной; Фарш «Говяжий»; Фарш говяжий «Премиум» [75/25]; Фарш говяжий «Премиум» [70/30]; Фарш говяжий «Люкс»; Фарш «Кулинарный»; Фарш для гамбургеров; Фарш из говядины; Фарш из телятины «Нежный»; Фарш для бифштекса. **Категория В:** Фарш «Хозяюшка»; Фарш «Ассорти»; Фарш «Уральский»; Фарш для котлет и биточков; Фарш «Деревенский»; Фарш говяжий; Фарш «Фирменный»; Фарш говяжий с мясом курицы; Фарш «Особый» любительский; Фарш «Особый» котлетный; Фарш «Говядина-курица»; Фарш «Особый» нежный; Фарш «Мясной дуэт»; Фарш «Кулинарный»; Фарш «Столичный»; Фарш для гамбургеров; Фарш из говядины с мясом птицы; Фарш мясной с рисом; Фарш мясной с овощами; Фарш для бифштексов; Фарш для начинки; Фарш для биточков; Фарш «Домашний»; Фарш говяжий «Премиум» [60/40]; Фарш для гамбургера; Фарш особый говяжий; Фарш «Особый» говяжий. **Категория Г:** Фарш для гамбургеров; Фарш для биточков; Фарш для котлет; Фарш для пельменей. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория А:** Котлеты «Эркээни» из говядины; Котлета для бургера; Котлета для бургера [94/6]; Котлеты для бургеров; Котлеты для бургеров «Говяжьи»; Тефтели говяжьи. **Категория Б:** Котлеты «Клас-

сика»; Котлеты «Полтавские»; Котлеты с чесноком; Котлета для гамбургера; Котлеты для бургеров; Котлеты для бургеров «Люкс»; Котлета для бургера; Котлета для бургера [80/20]; Котлета для бургера [75/25]; Котлеты для гамбургеров; Котлеты говяжьи; Котлеты «Нежные»; Котлеты из говядины и курицы; Бургер из говядины; Бифштекс рубленый; Бифштекс «Ермак»; Бифштекс говяжий; Бифштекс с миндалем; Биточки «Домашние»; Биточки из говядины и курицы; Тефтели «Эркээни» из говядины; Фрикадельки из говяжьего фарша; Фрикадельки мясные; Фрикадельки по-калининградски; Фрикадельки для мясного супа; Ёжики «Домашние»; Митболлы; Люля-кебаб «Экстра»; Люля-кебаб; Люля-кебаб из говядины и баранины; Колбаски-гриль «Натуральные». **Категория В:** Котлета «Натуральная» рубленая со сладким перцем; Котлеты «Московские»; Котлеты «Луганские»; Котлеты с луком; Котлеты «Пикантные» с паприкой; Котлеты с грибами; Котлеты «Советские»; Котлеты «Казачьи»; Котлеты из говядины; Котлеты «Домашние»; Котлеты «По-хлыновски»; Котлеты говяжьи; Котлеты «Натуральные рубленые»; Котлеты «Семейные»; Котлеты «Татарские из говядины»; Котлета для бургера [60/40]; Котлета говяжья; Котлеты «Украинские»; Котлеты «Деревенские»; Котлеты «Аппетитные с чесноком»; Котлеты из говядины и курицы; Котлета «Бургер»; Котлеты для бургера из говядины; Шницель «Натуральный» рубленый; Шницель «Оскар»; Бифштекс «Адмиралтейский»; Бифштекс «Городской»; Бифштекс «По-гречески»; Бифштекс «Монарх»; Бифштекс «Английский»; Бифштекс «Стрелецкий»; Ромштекс «Аристократ»; Ромштекс «Люкс»; Биточки «По-домашнему»; Биточки «Нежные»; Биточки «Сочные»; Биточки «Никольские»; Биточки из говядины и курицы; Гамбургер «Олимпия»; Гамбургер «Классический»; Гамбургеры; Люля-кебаб «Экзотический»; Люля-кебаб говяжий; Люля-кебаб из говядины и баранины; Фрикадельки «Домашние»; Фрикадельки «Останкинские»; Фрикадельки «Бабушкины»; Фрикадельки «Праздничные»; Фрикадельки «По-румынски»; Фрикадельки для куриного супа; Фрикадельки «Москворецкие»; Крокеты «Нежные»; Палочки из фарша с карри; «Ложный заяц». **Категория Г:** Котлеты «Мусульманские»; Котлеты «Татарские»; Котлеты «Дачные»; Котлеты «Охотничьи»; Котлеты говяжьи; Котлеты в беконе; Котлеты «Особые»; Котлеты «Славянские»; Котлеты «Аппетитные с говядиной»; Котлеты «Сочные говяжьи-куриные»; Котлеты из говядины и курицы; Биточки «Семейные»; Биточки «Загородные»; Биточки из говядины и курицы; Шницель «Литовский»; Люля-кебаб «Оригинальный»; Тефтели «Мясные»; Тефтели из говядины и курицы; Ёжики «Мясные»; Фрикадельки «По-итальянски»; Фрикадельки «По-русски»; Фрикадельки «Тари»; Фрикадельки «Любительские»; Фрикадельки «Луганские». **Категория Д:** Котлеты «Аппетитные»; Котлеты «Пикник»; Котлеты «Столовые»; Шницель «Казанский»; Шницель «Слободской»; Фрикадельки «Деревенские». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные панированные [непанированные]. Категория Б:** Перец фаршированный; Долма в виноградных листьях. **Категория В:** Зразы «По-селянски» с луком и яйцом; Зразы «По-селянски» с грибами; Зразы «По-селянски» с сыром; Зразы «По-селянски» с капустой; Зразы «По-селянски» с фасолью и орехами; Зразы «По-селянски» с морковью и орехами; Голубцы с говядиной; Долма «Говяжья»; Долма «Армянская» в виноградных листьях; Перец фаршированный; Перец, фаршированный с мясом и рисом; Перец, фаршированный с говядиной; Роллы «Люкс» с сыром; Роллы «Люкс» с творогом и зеленью; Роллы «Люкс» с картофелем и грибами; Роллы «Люкс» с рисом и курицей; Роллы «Смак» с мясом курицы и луком; Роллы «Смак» с говядиной; Роллы «Смак» со свининой; Роллы «Смак» с говядиной, свининой и курицей. **Категория Г:** Перец фаршированный «Любительский». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски «Берлинские»; Колбаски «Баварские»; Колбаски «Тирольские»; Колбаски «Нюрнбергские»; Колбаски «Мюнхенские»; Колбаски для жарки «Говядина с бараниной»; Колбаски гриль из говядины; Колбаски острые «Мергез»; Колбаски «Домашние»; Колбаски для жарки из телятины; Колбаски «Улитка гриль»; Гриль-колбаска «Аликанте»; Купаты «Южные»; Купаты «Марокканские»; Купаты из говядины. **Категория В:** Колбаски «Лионские»; Колбаски «Домашние»; Колбаски

HACCP EXPERT

«Уральские»; Колбаски для жарки «Говяжьи»; Колбаски ливийские «Осбан»; Купаты «Домашние»; Купаты «Мергез»; Купаты «Итальянские». **Категория Г:** Колбаски «От шефа из говядины»; Колбаски «К пиву». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория В:** Фарш для тефтелей с рисом. **Категория Г:** Фарш для пельменей. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Котлеты «Новосибирские»; Котлеты «Домашние»; Котлеты в панировке из специй; Котлеты «Классика»; Котлеты «По-хлыновски»; Котлеты «Каргопольские»; Котлеты «Московские»; Котлеты «Говяжьи»; Котлеты «Традиционные» с чесноком; Котлеты «Выльтор»; Котлеты «Бабушкины»; Котлеты «Деревенские с капустой»; Котлеты; Биточки; Биточки «Домашние»; Биточки в панировке из специй; Шницели; Шницели «Домашние»; Шницели в панировке из специй; Шницель говяжий; Тефтели с рисом; Тефтели «Домашние»; Ёжики «Вкусные»; Ёжики из говядины; Голубцы ленивые. **Категория Г:** Котлеты «Нежные»; Котлеты «Осенние»; Котлеты «Столовые»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Охотничьи»; Котлеты с капустой; Котлеты мясо-картофельные; Котлеты с тыквой; Котлеты с гречкой; Котлеты с рисом; Котлеты «Деревенские»; Котлеты «Старорусские»; Котлеты «Говяжьи»; Котлеты «Телячьи»; Котлеты «Луганские»; Котлеты «По-русски»; Котлеты «Донские»; Котлеты «Крестьянские»; Котлеты «По-домашнему»; Биточки с рисом; Биточки с гречкой; Биточки с тыквой; Биточки мясо-картофельные; Биточки с капустой; Биточки «Нежные»; Биточки «Городские»; Биточки «Мичуринские»; Шницель «Экстра»; Шницель рубленый; Бургер; Тефтели из говядины; Тефтели «Хабаровские»; Фрикадельки «Тари»; Ёжики «Мясные»; Ёжики «Вкусные»; Ёжики «Закусочные»; Колбаски «Восторг». **Категория Д:** Котлеты «Столовые»; Ёжики «Волшебные». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Рулетик с сыром; Рулетик с грибами и луком; Рулетики с капустой «По-домашнему»; Рулетики с морковью и луком «По-домашнему»; Рулетики с горошком и луком «По-домашнему»; Рулет с грибами; Рулет с оливками; Рулет с ветчиной; Котлеты с черносливом; Зразы рубленые с луком и яйцом; Зразы рубленые с сыром; Зразы рубленые с грибами; Зразы; Голубцы из говядины; Голубцы «По-мусульмански»; Долма из говядины; Долма «Армянская» с говядиной; Долма с говядиной; Перец, фаршированный с говядиной. **Категория Г:** Зразы говяжьи с яйцом; Зразы говяжьи с грибами; Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки]; Голубцы «Деревенские»; Голубцы «Домашние»; Голубцы. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Г:** Колбаски для жарки «Домашние». **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А:** Окорок свиной на кости; Окорок свиной; Окорок свиной без шкуры; Корейка для запекания; Корейка для запекания на кости; Карбонад на ребре; Кострец на кости; Поясничная часть свиная на кости. **Категория Б:** Тазобедренная часть на кости; Тазобедренная часть [свинина] «Экстра»; Плечевая часть на кости; Шея свиная в шкуре на кости; Лопатка свиная в шкуре на кости; Корейка свиная в шкуре; Корейка на кости свиная; Корейка [свинина]; Корейка [свинина] «Экстра»; Корейка свиная в шкуре на кости; Шея свиная без шкуры на кости; Лопатка свиная без шкуры на кости; Лопатка свиная без шкуры, без рульки; Лопатка свиная со шкурой, без рульки; Корейка без шкуры на кости; Оковалок (кострец) на кости; Лопаточная часть на кости; Лопаточная часть [свинина] «Экстра»; "Пикниковая лопатка" на кости; Шейно-лопаточная часть на кости; Шейно-подлопаточная часть [свинина] «Экстра»; Окорок свиной в шкуре или без шкуры на кости; Корейка с хребтом в шкуре или без шкуры; Окорок со шкурой без голяшки; Окорок короткий на кости; Наружная часть лопатки на кости; Нижняя часть лопатки на кости; Верхняя часть лопатки на кости; Окорок свиной на кости; Окорок свиной; Окорок свиной на кости «Экстра»; Окорок [свинина] «Экстра»; Окорок свиной без шкуры; Шея

HACCP EXPERT

на кости; Шея свиная на кости; Шея [свинина] «Экстра»; Спинная часть свинины для жаренья; Поясничная часть с пашиной «Экстра»; Плечелопаточная часть [свинина] «Экстра»; Спинная часть [корейка] «Экстра»; Спинно-поясничная часть на кости. **Категория В:** Окорок со шкурой и с голяшкой; Окорок длинный на кости; Тазобедренная часть с голяшкой на кости. Лопатка свиная со шкурой и с рулькой; Лопатка свиная без шкуры с рулькой; Полуфабрикат для студня на кости; Рулька свиная со шкурой или без шкуры на кости; Рулька [предплечье] на кости; Рёбра спинной части [корейки]; Рулька передняя свиная; Риблеты (Loin riblets); Плечелопаточная часть с голяшкой; Спинно-грудная часть свинины; Грудинка [свинина] «Экстра»; Грудинка на кости в шкуре или без шкуры свиная; Ребрышки для жарки «Оригинальные»; «Рябчик» свиной; Ребра свиные; Голяшка н/к в шкуре свиная; Голяшка н/к без шкуры свиная; Рулька свиная в шкуре или без шкуры; Рулька свиная без шкуры; Рулька свиная в шкуре. **Категория Г:** Грудинка в шкуре или без шкуры на кости; Полная реберная пластина; Подлопаточные ребра; Голяшка в шкуре или без шкуры на кости; Рёбра грудинки ["ребра без поверхностного мяса"]; Рёбра с тонким слоем мяса; Рёберная часть корейки; Рёбра разделки Сен-Луи; Рёберный край; Лопаточные ребра; Рулька задняя свиная; Рулька свиная [предплечье]; Рулька свиная [предплечье] «Экстра»; Рулька свиная со шкурой; Голяшки в шкуре; Грудинка [свинина] «Экстра»; Рулька [предплечье] [свинина] «Экстра»; Голяшка [свинина] «Экстра»; Ребрышки деликатесные свиные; Голяшка в шкуре или без шкуры свиная; Ребра подлопаточные свиные; Рулька свиная в шкуре; Голяшка свиная в шкуре; Рёбра ленточные; «Хребты свиные». **Категория Д:** Ребра свиные. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Шея на кости в рассоле 15%; Окорок на кости в рассоле 15%; Лопаточная часть на кости в рассоле 15%; Плечевая часть на кости в рассоле 15%. **Категория В:** Корейка на кости в рассоле 15%; Шея на кости в рассоле 20%; Окорок на кости в рассоле 20%; Лопаточная часть на кости в рассоле 20%; Корейка на кости в рассоле 20%; Плечевая часть на кости в рассоле 20%; Шея на кости в рассоле 25%; Окорок на кости в рассоле 25%; Лопаточная часть на кости в рассоле 25%; Корейка на кости в рассоле 25%; Плечевая часть на кости в рассоле 25%; Шея на кости в рассоле 30%; Окорок на кости в рассоле 30%; Лопаточная часть на кости в рассоле 30%; Корейка на кости в рассоле 30%; Плечевая часть на кости в рассоле 30%. **Категория Г:** Грудинка на кости в рассоле 15%; Грудинка на кости в рассоле 20%; Грудинка на кости в рассоле 25%; Грудинка на кости в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Корейка свиная. **Категория В:** Рулька маринованная; Рулька свиная; Рулька «Ужин Дикаря»; Рулька в пряном маринаде. **Категория Г:** Рулька маринованная; Рулька свиная; Ребра свиные; Рулька «Застольная»; Рулька в пряном маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Вырезка; Вырезка свиная; Вырезка свиная «Экстра»; Свинина «Экстра»; Окорок свиной бескостный; Окорок [свинина] «Экстра»; Окорок свиной без кости [филей] «Экстра»; Карбонад; Вырезка «Карбонат», Карбонат свиной; Карбонад свиной; Карбонад свиной «Экстра»; Мясо для жарения от спинной части бескостное; Наружная часть окорока; Наружная длинная мышца; Внутренняя часть окорока; Затылок оковалка (верхушка); Трехсоставной окорок (внутренняя часть, внешняя часть, затылок оковалка); Эскалопная часть; Филейная вырезка; Филейная покромка; Обваленный оковалок [кострец]; Верхняя часть лопатки бескостная; Внутренняя часть лопатки бескостная; Лопатка грудная; Лопатка [большая круглая мышца]; Лопатка [зубчатая брюшная мышца]; Лопатка [подушка]; «Буженина» свиная; Мясо тазобедренного отруба «Балык свиной»; Мясо «Для запекания и гриля»; Филей свиной; Окорок свиной (верхний, внутренний, наружный, боковой); Корейка бескостная без шкуры; Корейка бескостная; Корейка [свинина] «Экстра»; Кострец без кости; Свинина «Для запекания»; Мясо «По-селянски» [мякоть костреца]; Лопатка свиная бескостная; Спинно-поясничная часть бескостная; Спинная часть [корейка] [свинина] «Экстра»; «Балык

свиной». **Категория Б:** Шея свиная без кости; Средняя часть обваленная; Поясничная часть с пашиной бескостная; Поясничная часть с пашиной [свинина] «Экстра»; Тазобедренная часть бескостная; Тазобедренная часть [свинина] «Экстра»; Шейно-подлопаточная часть бескостная; Шейно-подлопаточная часть «Экстра»; Шейно-лопаточная часть бескостная; Лопаточная часть бескостная; Лопаточная часть [свинина] «Экстра»; Свинина для жарки; Свинина для жарки «Экстра»; Шейка бескостная; Шейная часть; Шейка свиная; Шейка [свинина] «Экстра»; Шейка свиная бескостная; Лопатка свиная на шкуре; Лопатка свиная без шкуры; Мясо «По-селянски» [мякоть с лопатки]; Свинина для поджарки; Свинина духовая; Свинина для тушения; Свинина для шашлыка «Экстра»; Котлетное мясо свиное. **Категория В:** Пашина; Корейка бескостная на шкуре; Котлетное мясо; Котлетное мясо [свинина] «Экстра»; Грудинка бескостная на шкуре; Грудинка бескостная без шкуры; Грудинка без кости в шкуре свиная; Грудинка без кости без шкуры свиная; Грудинка; Грудинка [свинина] «Экстра»; Грудинка в шкуре; Рулька свиная бескостная; Рулька [предплечье] [свинина] «Экстра»; Задняя голяшка бескостная; Голяшка без кости в шкуре задняя; Голяшка без кости в шкуре передняя; Голяшка свиная без шкуры, без кости; Голяшка свиная без кости в шкуре. Голяшка [свинина] «Экстра»; **Категория Г:** Грудинка бескостная на шкуре; Грудинка; Грудинка в шкуре. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Корейка бескостная в рассоле 15%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Окорок бескостный в рассоле 15%; Шея бескостная в рассоле 15%; Плечевая часть бескостная в рассоле 15%; Корейка бескостная в рассоле 20%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Окорок бескостный в рассоле 20%; Шея бескостная в рассоле 20%; Плечевая часть бескостная в рассоле 20%; Корейка бескостная в рассоле 25%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 25%; Окорок бескостный в рассоле 25%; Плечевая часть бескостная в рассоле 25%; Корейка бескостная в рассоле 30%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Окорок бескостный в рассоле 30%; Плечевая часть бескостная в рассоле 30%. **Категория В:** Грудинка бескостный в рассоле 15%; Грудинка бескостный в рассоле 20%; Шея бескостная в рассоле 25%; Шея бескостная в рассоле 30%. **Категория Г:** Грудинка бескостный в рассоле 25%; Грудинка бескостный в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Карбонад свиной бескостный в маринаде; Шея свиная бескостная в маринаде; Лопатка свиная бескостная в маринаде; Окорок свиной бескостный в маринаде; Окорок «Фирменный» свиной; Свинина «По-дижонски»; Шейка свиная для запекания в маринаде «Гурмикс»; Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс»; Корейка для запекания; Шея свиная маринованная. **Категория В:** Свинина в маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Корейка свиная на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть свинины на кости, замороженная; Мясной блок. Плечевая часть свинины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть свинины на кости, замороженная; Мясной блок. Шейная часть свинины на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть свинины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Корейка свиная бескостная, замороженная; Мясной блок. Свинина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Свинина от плечевой части бескостной замороженная; Мясной блок. Свинина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория Б:** Мясной блок. Корейка свиная бескостная, замороженная; Мясной блок. Свинина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Свинина от плечевой части бескостной замороженная; Мясной блок. Свинина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Свинина от шейной части бескостной замороженная; **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в**

HACCP EXPERT

рассоле [шприцовочном]: Категория В: Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 15%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 20%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 25%, замороженное. Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 30%, замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Отбивные из спинно-поясничной части на кости; Отбивные из верхней части тазобедренного отруба на кости. **Категория Б:** Порционный кусок шейной части на кости; Порционный кусок из лопаточной части на кости; Порционный кусок окорока на кости; Порционный кусок корейки на кости; Порционный кусок поясничной части с пашиной на кости; Отбивные из спинной части, ассорти на кости; Свинина для жарения по-бостонски на кости; Порционный кусок плечевой части (нижней части) на кости; Порционный кусок плечелопаточной части без голяшки на кости; Отбивные из свиной корейки; Антрекот свиной на кости; Стейк из свинины (корейка на кости); Стейк из лопатки свиной. **Категория В:** «Рябчик» свиной; Порционный кусок грудинки на кости; Рёбра по-деревенски на кости; Котлета отборная; Стейк из рульки. **Категория Г:** Порционный кусок грудинки на кости; Ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости; Рулька малая. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Порционный кусок шейки на кости в рассоле 15%; Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 15%; Порционный кусок окорока на кости в рассоле 15%; Порционный кусок корейки н/к в рассоле 15%; Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 20%; Порционный кусок окорока на кости в рассоле 20%; Порционный кусок окорока на кости в рассоле 25%; **Категория В:** Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 15%; Порционный кусок шейки на кости в рассоле 20%; Порционный кусок корейки н/к в рассоле 20%; Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 20%; Порционный кусок шейки на кости в рассоле 25%; Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 25%; Порционный кусок корейки н/к в рассоле 25%; Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 25%; Порционный кусок шейки на кости в рассоле 30%; Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 30%; Порционный кусок окорока на кости в рассоле 30%; Порционный кусок корейки н/к в рассоле 30%; Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 30%; **Категория Г:** Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 15%; Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 20%; Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 25%; Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Стейк [корейка на кости] в Грузинском маринаде; Стейк из свинины в маринаде «Острый»; Стейк из свинины в маринаде «Мексиканский»; Стейк из свинины в маринаде «Пикантный»; Стейк из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «5 перцев»; Стейк из свинины в маринаде «Чесночный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «Папричный»; Стейк из свинины в маринаде «Для стейков»; Стейк [корейка на кости] в брусничном маринаде; Стейк [корейка на кости] в чесночном маринаде с травами; Стейк [корейка на кости] в томатном маринаде с аджикой; Стейк [корейка на кости] в грузинском маринаде; Стейк [корейка на кости] в ореховом маринаде; Стейк [без хребта] в брусничном маринаде; Стейк [без хребта] в чесночном маринаде с травами; Стейк [без хребта] в томатном маринаде с аджикой; Стейк [без хребта] в грузинском маринаде; Стейк [без хребта] в ореховом маринаде. **Категория В:** Рулька свиная «Для запекания»; Отбивная из свинины на косточке; Рёбрышки в смородиновом соусе; Рулька в пряном маринаде; Ребрышки свиные маринованные; Рулька свиная. **Категория Г:** Грудинка свиная «Любительская»; Рулька свиная «Пикантная»; Ребрышки свиные «К пиву»; Рёбра в томатном маринаде с аджикой; Рёбра в грузинском маринаде; Рёбра в ореховом маринаде; Рулька в пряном маринаде; Рёбра свиные маринованные [Свиные ребра маринованные]. **Группа – полуфабрикаты мяс-**

HACCP EXPERT

ные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные, панированные [непанированные]: Категория А: Порционный кусок спинной части б/к; Отбивные из верхней части тазобедренного отруба б/к; Отбивная для барбекю б/к; Порционный кусок корейки свиной б/к; Порционный кусок окорока свиного б/к; Отбивная для гриля; Котлета «Натуральная» из свинины; Стейк из свинины; Лангет из свинины; Бифштекс из свинины; Эскалоп из свинины; Шницель из свинины; Свиная отбивная; Свиные стейки по-бостонски; Эскалоп свиной; Котлета отбивная из свинины; Стейк из карбоната; Стейк свиной; Бифштекс свиной; Свинина гриль; Шницель свиной; "Свинина духовая"; Лангет свиной; Шницель «Натуральный». **Категория Б:** Порционный кусок шейки свиной бескостной; Порционный кусок лопатки свиной бескостной; Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к; Бризоль; Рулет свиной со шпиком; Свинина для отбивных; Свинина для жарки; Котлета «Натуральная» свиная; Шницель свиной; Свинина духовая; Стейк из шеи свиной; Стейк из свиной шеи; Эскалоп из свинины; **Категория В:** Порционный кусок грудинки б/к; Полуфабрикат для студня. **Категория Г:** Бекон для гриля. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 15%; Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 15%; Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 15%; Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 15%; Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 15%; Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 15%; Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 15%; Стейк из свинины в рассоле 15%; Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 20%; Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 20%; Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 20%; Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 20%; Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 20%; Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 20%; Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 20%; Стейк из свинины в рассоле 20%; Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 25%; Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 25%; Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 25%; Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 25%; Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 25%; Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 25%; Стейк из свинины в рассоле 25%; Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 30%; Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 30%; Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 30%; Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 30%; Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 30%; Стейк из свинины в рассоле 30%. **Категория В:** Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 15%; Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 20%; Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 25%; Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 30%; Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 30%; **Категория Г:** Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 25%; Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Б:** Косичка из свиной вырезки в беконе; Корейка для запекания; Свинина для запекания с сыром; Свинина для запекания с овощами; Свинина для запекания с сыром и овощами; Жаркое из свинины, шпигованное черносливом; Жаркое из свинины, шпигованное морковью; Жаркое из свинины, шпигованное солёным (копчёным) шпиком; Жаркое из свинины, шпигованное сыром. **Категория В:** Жаркое из свинины, шпигованное черносливом; Жаркое из свинины, шпигованное морковью; Жаркое из свинины, шпигованное солёным (копчёным) шпиком; Жаркое из свинины, шпигованное сыром. **Категория Г:** Свинина «По-русски». **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория А:** Свинина для жарки; Карбонад в кисло-сладком соусе; Стейк из карбонада в брусничном маринаде; Стейк из карбонада в чесночном маринаде с травами; Стейк из карбонада в грузинском маринаде; Стейк из карбонада в ореховом маринаде; Эскалоп из свинины в брусничном маринаде; Эскалоп из свинины в чесночном маринаде с травами; Эскалоп из свинины

в грузинском маринаде; Эскалоп из свинины в ореховом маринаде; Косичка из свиной вырезки в маринаде «Гурмикс»; **Категория Б:** Лопатка свиная «Для запекания»; Рулет «Самба»; Шейка в маринаде; Стейк свиной; Свинина для барбекю; Шейка «Нежная»; Стейк из свинины в маринаде «Острый»; Стейк из свинины в маринаде «Мексиканский»; Стейк из свинины в маринаде «Пикантный»; Стейк из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «5 перцев»; Стейк из свинины в маринаде «Чесночный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «Папричный»; Стейк из свинины в маринаде «Для стейков»; Стейк из свинины в маринаде; Шея свиная в маринаде; Шея [стейк б/к] в брусничном маринаде; Шея [стейк б/к] в чесночном маринаде с травами; Шея [стейк б/к] в томатном маринаде с аджикой; Шея [стейк б/к] в грузинском маринаде; Шея [стейк б/к] в ореховом маринаде; Стейк из свинины в маринаде «Грузинский»; Шея [стейк б/к] в Грузинском маринаде; Котлета отбивная из свинины в брусничном маринаде; Котлета отбивная из свинины в чесночном маринаде с травами; Котлета отбивная из свинины в грузинском маринаде; Котлета отбивная из свинины в ореховом маринаде; Шейка «Премиум»; Шейная часть свиная по-грузински; Шейная часть свиная в чесночном маринаде; Стейк из свиной шеи в маринаде «Гурмикс»; Шейка свиная для запекания в маринаде «Гурмикс»; Свинина для барбекю; Стейк из свинины в маринаде; Эскалоп из свинины в маринаде; Эскалоп из свинины; Карбонад для запекания; Шницель свиной в маринаде; Свинина в маринаде [Карбонад]; Свинина в маринаде [Вырезка]; Стейк из свинины. **Категория В:** Бекон для гриля в маринаде барбекю; Лопатка «Для запекания»; Буженина в маринаде; Шейка свиная в маринаде; Окорок для запекания; Окорок свиной для запекания по-грузински; Лопатка в маринаде для запекания; Свинина в маринаде [Окорок]; Свинина в маринаде. **Категория Г:** Грудинка в маринаде; Грудинка из свинины маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные, фаршированные панированные [непанированные]: Категория Б:** Рулет «Пикантный»; Рулет из свинины с мятой; Рулет из свинины с киви. **Категория В:** Рулет из свинины, фаршированный; Кармашек из свинины; Кордон блю из свинины с ветчиной и сыром; Рулет из подчеревка. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Набор для супа; **Категория В:** Рагу свиное; Ребра мясные; Ребрышки «Оригинальные» для жарки; Ребрышки для жарки «Оригинальные»; Рёбра свиные; Ребра свиные ленточные. **Категория Г:** Ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости; Рагу свиное; Рагу по-домашнему; Суповой набор; Набор для борща свиной; Набор для холодца свиной; Ребра подлопаточные свиные; Ребрышки деликатесные свиные. **Категория Д:** Набор для первых блюд; Набор для холодца; Суповой набор из свинины; Суповой набор; Набор для бульона свиной; Набор для супа. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Шашлык «Охотничий»; Шашлык из свинины на кости; Шашлык из свинины «Грузинский»; Шашлык из свинины «Чалагач». **Категория В:** Шашлык «Охотничий»; Шашлык «Рёбрышки барбекю»; Шашлык из свинины «Рёбра»; Рулька маринованная; Шашлык свиной «Классический»; Шашлык свиной «Грузинский»; Шашлык свиной «Сливочный»; Шашлык свиной «Сибирский гриль»; Шашлык свиной «По-итальянски»; Шашлык свиной «Чесночный»; Рёбра свиные для гриля; Рёбра свиные для запекания; Рёбра для гриля; Рёбра «Адмиралтейские»; Рёбрышки в смородиновом соусе. **Категория Г:** Шашлык на свиных ребрышках; Рёбра свиные для гриля; Рёбра свиные для запекания. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Филе из свинины; Медальоны из свинины; Гуляш из свинины; Гуляш свиной; Поджарка свиная; Мясо для шашлыка свиное; «Медальоны из вырезки свиные». **Категория Б:** Поджарка свиная; Гуляш свиной; Шашлык свиной; Свинина для кебабов; Бефстроганов из свинины; Свинина для шашлыка; Свинина для шаурмы; Мясо для шашлыка свиное; Мясо для фарша свиное. **Категория В:** Свинина для шаурмы; Котлетное мясо свиное;

HACCP EXPERT

Мясо для фарша свиное. Бекон для картошечки. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория А:** Шашлык из вырезки свиной «Утончённый»; Шашлык из вырезки свиной «По-Кавказски»; Шашлык из вырезки свиной «В чесночном маринаде»; Шашлык «Вахтангури» из свиной вырезки. **Категория Б:** Шашлык «Домашний»; Шашлык «Классический» из свинины; Шашлык из свинины в сливочном маринаде; Шашлык «Грузинский»; Шашлык «Томатный острый»; Шашлык «Восточный» из свинины; Шашлык из свинины в чесночном маринаде; Шашлык из свинины в клюквенно-брусничном маринаде; Шашлык свиной «Классический»; Шашлык с приправами; Шашлык свиной «По-уральски» Шашлык из свинины в маринаде; Шашлык из окорока в Грузинском маринаде; Шашлык из свинины «Пряный»; Свинина для шаурмы в маринаде; Шашлык из свинины в маринаде «Острый»; Шашлык из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; Шашлык из свинины в маринаде «Чесночный»; Шашлык из свинины в маринаде «5 перцев»; Шашлык из свинины в маринаде «Сибирский гриль»; Шашлык из свинины в маринаде «Брусничный»; Шашлык из свинины в маринаде «Средиземноморский»; Шашлык из окорока в брусничном маринаде; Шашлык из окорока в чесночном маринаде с травами; Шашлык из окорока в томатном маринаде с аджикой; Шашлык из окорока в грузинском маринаде; Шашлык из окорока в ореховом маринаде Шашлык из шеи в томатном маринаде с аджикой; Шашлык из шеи в грузинском маринаде; Шашлык из карбоната свиного «Георгиевский»; Шашлык из карбоната свиного «Общепринятый»; Шашлык из шейки свиной «В чесночном маринаде»; Шашлык из шейки свиной «Утончённый»; Шашлык из шейки свиной «По-Кавказски»; Шашлык из свинины; Свинина гриль; Шашлык «Фирменный»; Шашлык «Классический»; Шашлык из шеи в брусничном маринаде; Шашлык из шеи «Грузинский»; Шашлык свиной; Свинина для запекания; Шашлык свиной в маринаде «Гурмикс»; Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс»; Шашлык «Аппетитный»; Шашлык «Пикник» из вырезки; Шашлык «Пикник» из карбонада; Шашлык из свинины «Оригинальный»; Шашлык из свинины в маринаде; Шашлык свиной; Шашлык «Пряный» из свинины; Шашлык «Вкусный» из свинины; Шашлык из свинины «Классический»; Шашлык из свинины, маринованный в уксусе; Шашлык из свинины, маринованный в томатах со специями; Шашлык из свинины в соевом соусе; Шашлык из свинины в вине и специях; Шашлык свинины в майонезе; Шашлык из свинины в кетчупе; Шашлык из свиной шеи; Шашлык из свиного окорока; Шашлык из свиной шеи в соусе «Барбекю»; Шашлычки на шпажках из свинины. **Категория В:** Шашлык «Классический» из свинины; Шашлык из свинины в сливочном маринаде; Шашлык «Грузинский»; Шашлык «Томатный острый»; Шашлык «Восточный» из свинины; Шашлык из свинины в чесночном маринаде; Шашлык из свинины в клюквенно-брусничном маринаде; Шашлык из свинины; Шашлык свиной «Классический»; Шашлык свиной «Кавказский»; Шашлык из свинины «Обычный» (шейная вырезка); Свинина для шаурмы в маринаде; Шашлык из окорока в грузинском маринаде; Шашлык свиной «Грузинский»; Шашлык свиной «Сливочный»; Шашлык свиной «Сибирский гриль»; Шашлык свиной «По-итальянски»; Шашлык свиной «Чесночный»; Шашлык из свинины «В чесночном маринаде»; Шашлык из свинины «По-кавказски»; Шашлык из шеи на кефире; Шашлык из свинины с грибами; Шашлык из свинины с грибами и болгарским перцем; Бекон для картошечки; Шашлык из свинины «Классический»; Шашлык из свинины «Оригинальный»; Шашлык из свинины в маринаде; Шашлык «Пряный»; Шашлык «Сливочный»; Шашлык из свинины «Фермерский»; Шашлык «Крестьянский»; Шашлык «Аппетитный»; Шашлык из свинины (окорок); Шашлык из свинины (лопаточная часть); Шашлык из свиной шеи в майонезном соусе; Поджарка в маринаде; Гуляш в маринаде. **Категория Г:** Шашлык из свинины; Шашлык «Пряный». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория В:** Отбивная из свинины с помидорами; Свинина «По-берлински»; Мясо «По-французски». **Категория Г:** Свинина «По-

HACCP EXPERT

киевски». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г:** Набор для гриля – ребрышки свиные с овощами и грибами; **Категория Д:** Картофель со свиными ребрышками. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория В:** Шашлык из свинины «Классический»; Шашлык из свинины в маринаде; Поджарка свиная в маринаде; Гуляш из свинины в маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г:** Свинина «Губернская»; Свинина с овощами и грибами; Картофель со свининой; Гречка со свининой: Овощи со свининой; Рис с овощами и свининой; Рис со свининой; Капуста со свининой; Картофель с грибами и свининой; Жаркое из свинины с овощами; Свинина духовая с овощами; Строганов из свинины в горчице с грибами; Бефстроганов из свинины в горчице с грибами; **Категория Д:** Шашлык на шпажке с картофелем и грудинкой; Свинина с картофелем и грибами; Свинина «Аппетитная». **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш свиной; Фарш «Домашний»; Фарш «Свиной»; Фарш свиной «Натуральный»; Фарш «Домашний» свиной. **Категория Б:** Фарш «Фирменный»; Фарш свиной «Натуральный»; Фарш «Домашний» свиной; Фарш свиной; Фарш «По-тамбовски»; Фарш «Элитный»; Фарш «Домашний»; Фарш «Свиной»; Фарш свино-говяжий «Натуральный»; Фарш «Обычный» свиной. **Категория В:** Фарш свиной «Натуральный»; Фарш «Особый»; Фарш «Фирменный»; Фарш в соусе болоньезе; Фарш в соусе бешамель; Фарш свиной; Фарш «Особый» свиной; Фарш с мясом птицы; Фарш свиной с бараниной; Фарш свиной «По-домашнему»; Фарш для пельменей; Фарш для люля-кебаб; Фарш из свинины с мясом птицы; Фарш «Туристский»; Фарш свиной «Премиум»; Фарш свиной «Любительский»; Фарш свиной «Домашний»; Фарш «С мясом птицы»; Фарш «Классический» свиной; Фарш «Фермерский»; Фарш «Любительский» из свинины; Фарш «Семейный» свиной; Фарш из свинины с говядиной; Фарш «Любительский» из свинины и говядины; Фарш свиной «Люкс»; Фарш свиной «Любимый»; Фарш «По-домашнему»; Фарш свиной «По-домашнему». **Категория Г:** Фарш «Домашний»; Фарш свиной; Фарш «Сочный». **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Котлеты для бургеров «Свиные»; Котлеты «По-московски»; Котлеты «Баварские»; Котлеты «Фирменные»; Бургер из свинины; Бифштекс «Натуральный рубленый» из свинины; Шницель «Натуральный; Тефтели со свининой и говядиной; Ёжики; Люля-кебаб из свинины. **Категория В:** Котлеты «Домашние»; Котлеты для бургера; Котлеты «Справные»; Котлеты «Свиные с чесноком»; Котлеты «Натуральные» рубленые; Котлеты «Для ланча»; Котлеты «Московские»; Котлеты «Украинские»; Котлеты «Семейные»; Котлеты «Смачные»; Котлеты свиные; Котлеты «Сочные»; Котлеты свиные с овощами; Котлеты свиные со свеклой; Котлеты свиные с морковью; Котлеты свиные с перцем; Котлеты из свинины и говядины; Котлеты «Фермер»; Котлеты «Дачные»; Котлеты «Деревенские»; Шницель рубленый; Шницель «Сытный»; Биточки; Биточки «Сочные»; Биточки «Острые»; Бифштекс «Домашний»; Бифштекс «Славянский»; Тефтели; Тефтели мясные; Тефтели из свинины и говядины; Тефтели свиные; Тефтели мини из свинины с говядиной; Фрикадельки; Фрикадельки «Вкусные»; Фрикадельки «Мясные»; Люля-кебаб; Люля-кебаб из свинины и говядины; Люля-кебаб по-восточному; Голубцы ленивые; Голубцы ленивые свинина-говядина. **Категория Г:** Котлеты «Нежные»; Котлеты «По-домашнему»; Котлеты свиные; Котлеты «Свиные»; Котлеты «Классика»; Котлеты «Аппетитные»; Котлеты «К ужину»; Котлеты из свинины; Котлеты "Натуральные"; Котлеты «Луганские»; Котлеты «Солнышко»; Бургер «Фирменный»; Бифштекс «Молодёжный»; Шницель свиной; Шницель с печенью; Тефтели; Ёжики; Ёжики из свинины; Чевапчичи «Шашлычные» из свинины; Чевапчичи «Барбекю»; Стрипсы мясные в

хрустящей панировке. **Категория Д:** Котлеты «Приятные»; Котлеты свиные, Котлеты «Любимые». **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория Б:** Голубцы с мясом; Перец, фаршированный мясом; Помидоры, фаршированные мясом. **Категория В:** Зразы с ветчиной; Зразы с сыром; Зразы с грибами; Зразы с луком и яйцом; Зразы с оливками; Зразы с горошком и морковью; Запеканка мясная с черносливом; Запеканка мясная с сыром; Долма; Перец фаршированный. **Категория Г:** Запеканка мясная с черносливом: Запеканка мясная с сыром; Долма «Традиционная»; Голубцы; Мясной рулет с сыром в беконе. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория А:** Колбаски «Венгерские»; Колбаски «Барбекю». **Категория Б:** Колбаски «Сицилийские»; Колбаски «Луганские»; Колбаски «Бюргерские»; Колбаски для жарки «Элитные»; Колбаска «Литовская»; Колбаски из свинины с черносливом; Колбаски чоризо «По-мексикански»; Колбаски гриль; Колбаски «Барбекю»; Колбаски «Тюрингские»; Колбаски «Франкфуртские»; Колбаска «Закусочная»; Колбаски «Натуральные»; Колбаски «Балканские с травами»; Колбаски «Чевапчичи»; Купаты «Деликатесные»; Купаты «Баварские с сыром»; Купаты свиные; Купаты с вялеными томатами; Купаты «Боярские». **Категория В:** Колбаски «Барбекю»; Колбаски «Нюрнбергские»; Колбаски «Домашние»; Колбаски «Походные»; Колбаски для жарки; Колбаски бистро с сыром; Колбаски шашлычные; Колбаски бистро для гриля; Колбаски для жарки «Вкусные»; Колбаски в беконе; Колбаски гриль из свинины; Колбаски гриль свиные; Колбаски из свинины с печенью и томатами; Колбаска «Праздничная»; Колбаски с картофелем; Колбаски «Кебабчета»; Колбаски для жарки «Бессоновские»; Колбаски-гриль «Натуральные»; Колбаски для жарки «Домашние»; Колбаски гриль; Колбаски для барбекю; Колбаски «Классические» из свинины; Колбаски из свинины; Колбаски «Тирольские»; Колбаски для гриля «Выходные»; Колбаски-гриль «Пикник»; Колбаски-гриль «На шампур»; Колбаски для сковородки; Купаты «Сергеевские»; Купаты «Вкусные с сыром»; Купаты «Аппетитные»; Купаты «По-домашнему»; Купаты; Купаты свиные с курицей; Купаты «Борисовские»; Купаты «Пикник»; Купаты из свинины; Купаты свиные; Купаты с вялеными томатами; Купаты «Фирменные»; Купаты из свинины с говядиной; Купаты «Традиционные» из свинины; Купаты «Жарь до корочки»; Купаты «Для дачи»; Купаты свиные. **Категория Г:** Колбаски «Мюнхенские»; Колбаски-гриль «Мюнхенские»; Колбаски для жарки; Колбаски «Бистро» для гриля; Колбаски бистро для гриля; Колбаски для гриля «Деликатесные»; Колбаски «Шашлычные»; Колбаски шашлычные; Колбаски гриль с сыром; Колбаски «Домашние»; Колбаски для жарки «Приятные»; Колбаски для жарки «Элитные»; Колбаски для пикника; Колбаски кровяные для жарки; Колбаски «Барбекю»; Колбаски гриль; Колбаски-гриль из свинины; Колбаски «Тирольские»; Купаты из свинины с курицей; Купаты свиные; Купаты «Гриль»; Купаты «Фирменные»; Купаты из свинины. **Категория Д:** Колбаски «Баварские»; Колбаски «Барбекю». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г:** Фарш для голубцов и перца фаршированных. **Категория Д:** Фарш для котлет. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы ленивые. **Категория Г:** Котлеты «Гатчинские»; Котлеты «Луганские»; Котлеты «Домашние»; Котлеты «По-домашнему» с чесноком; Котлеты из свинины и говядины; Котлеты свиные; Котлеты «Охотничьи»; Котлеты «Свиные»; Котлеты «Столичные»; Котлеты «Сочные»; Котлеты «Купеческие»; Биточки; Биточки «Вкусные»; Биточки «Сытные» из свинины; Шницель свиной; Шницель «Пряный» Фрикадельки; Фрикадельки «Тари»; Фрикадельки из свинины; Фрикадельки «Ленинградские»; «Ёжики»; Ёжики из свинины; «Ёжики терияки»; Люля-кебаб «По-восточному»; Голубцы ленивые; Митстиксы мясные с ветчиной и сыром; «Мясные медальоны с моцареллой». **Категория Д:** Котлеты «Бистро»; Котлеты «Нежные»; Котлеты «Литовские»; Котлеты «Ароматные»; Котлеты «Полтавские»; Котлеты «Домашние»; Котлеты «Луганские»; Котлета

«Деревенская»; Биточки «Ароматные»; Шницель «Любительский»; Шницель «По-деревенски»; Шницель «Посольский»; Тефтели «Ароматные»; Ёжики «Нежные». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы; Голубцы «Домашние»; Перец фаршированный. **Категория Г:** Голубцы; Голубцы с мясом и рисом; Голубцы из свинины; Голубцы из свинины и говядины; «Голубцы мясные»; Голубцы «Деревенские»; Перец фаршированный; Перец, фаршированный со свининой; Перец, фаршированный со свининой и говядиной; Перец, фаршированный мясом и рисом; Долма из свинины; Долма из свинины и говядины; Долма «Армянская» со свининой; Зразы свиные с яйцом; Зразы свиные с грибами. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** Колбаски с гречкой и травами. **Категория Г:** Колбаски «Рубленые»; Колбаски Степные»; Колбаски «Деревенские». Купаты для гриля; Купаты «Рубленые»; Купаты Степные»; Купаты «Деревенские». **Категория Д:** Колбаски «Барбекю». **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ, ЯГНЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины] Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые мясокостные: Категория А:** Зачищенная корейка на кости баранья; Неразделённая почечная часть (заднее седло) баранины; Каре ягнёнка для запекания; Каре ягнёнка по-французски; Передок туши без хребтового края (зачищенный) баранины; Тазобедренная часть на кости - филейная часть баранины; Филейная часть на кости баранины; Филей бараний на кости; Филей бараний на кости «Экстра»; Каре ягнёнка, зачищенное; Каре ягнёнка; Каре ягнёнка 4 ребра; Каре ягнёнка 8 рёбер; Корейка баранины 4 ребра (4-реберовая); Корейка баранины 8 рёбер (8-реберовая); Корейка баранины 12 рёбер (12-реберовая); Корейка ягнятины 4 ребра (4-реберовая); Корейка ягнятины 8 рёбер (8-реберовая); Корейка ягнятины 12 рёбер (12-реберовая); Корейка козлятины 4 ребра (4-реберовая); Корейка козлятины 8 рёбер (8-реберовая); Корейка козлятины 12 рёбер (12-реберовая); Тазобедренная часть на кости козлятины; Корейка на кости козлятины; Седло козлятины; Седло баранины; Верхняя тазобедренная часть козлятины. **Категория Б:** Шейная часть баранины на кости; Баранина [шея] на кости; Шея на кости [баранина] «Экстра»; Подлопаточная часть баранины на кости; Тазобедренная часть баранины на кости; Тазобедренная часть [баранина] «Экстра»; Верхняя тазобедренная часть баранины на кости; Нижняя тазобедренная часть баранины на кости; Окорок бараний на кости; Окорок бараний с костью; Окорок бараний с костью «Экстра»; Лопатка баранья; Лопатка [баранина] «Экстра»; Спинно-поясничная часть баранины на кости; Лопаточная часть баранины на кости; Спинная часть баранины на кости; Спинная часть козлятины на кости; Поясничная часть баранины на кости; Седло баранье на кости; Корейка на кости баранья; Корейка [баранина] «Экстра»; Корейка 4-ребра баранья; Тазобедренная часть на берцовой кости [легко разделываемая] баранины; Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами баранины; Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 4-реберовая баранины; Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 6-реберовая баранины; Передняя часть 6-реберовая баранины; Передняя часть 7-реберовая баранины; Передняя часть 8-реберовая баранины; Лопатка баранья 4-реберовая; Лопатка баранья 5-реберовая; Лопатка баранья 6-реберовая; Квадратно-вырезанная лопатка баранья 4-реберовая; Квадратно-вырезанная лопатка баранья 5-реберовая; Квадратно-вырезанная лопатка баранья 6-реберовая; "Банджо" баранины (наружная часть лопатки); Тазобедренная часть без толстого края и голяшки баранины; Баранье седло для запекания; Баранье седло для запекания «Экстра»; Лопатка баранья на кости; Рёбрышки бараньи; Каре из баранины; Каре из баранины разделённое; Корейка на кости баранья; Шейка барашка на кости; Шея ягнёнка на кости; Корейка баранины 4 ребра (4-реберовая); Корейка баранины 8 рёбер (8-реберовая); Корейка баранины 12 рёбер (12-реберовая); Корейка ягнятины 4 ребра (4-реберовая); Корейка ягнятины 8 рёбер (8-реберовая); Корейка ягнятины 12 рёбер (12-реберовая); Корейка козлятины 4 ребра (4-реберовая); Корейка козлятины 8 рёбер (8-реберовая);

Корейка козлятины 12 рёбер (12-ребровая); Шея на кости козлятины; Лопатка на кости козлятины; Спинная часть на кости козлятины. **Категория В:** Грудная часть баранины на кости; Передняя голяшка на кости [рулька] баранья; Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины]; Голяшка задняя ягнятины [козлятины]; Грудинка с пашиной баранины; Ребра с тонким слоем мяса бараньи; Берцовая часть с голяшкой баранины; Грудинка баранья на кости; Грудинка [баранина] «Экстра»; Баранья нога [задняя часть голени с пяткой] на кости; Голяшка ягнёнка; Грудинка на кости козлятины; Голень баранины; Голень козлятины. **Категория Г:** Рёберная часть на кости баранины; Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины]; Голяшка задняя баранины; Рёбра бараньи; Ребрышки ягнёнка для гриля; Рёбра козлятины; Рёбрышки козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины] Вид –кусковые. Подвид – крупнокусковые мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 15%; Шейная часть на кости в рассоле 15%; Лопаточная часть на кости в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 20%; Шейная часть на кости в рассоле 20%; Лопаточная часть на кости в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 25%; Шейная часть на кости в рассоле 25%; Лопаточная часть на кости в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 30%; Шейная часть на кости в рассоле 30%; Лопаточная часть на кости в рассоле 30%. **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле 15%; Грудинка на кости в рассоле 20%; Грудинка на кости в рассоле 25%; Грудинка на кости в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины] Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые бескостные: Категория А:** Корейка для запекания бескостная; Корейка [баранина] «Экстра»; Обваленный толстый край поясничной части; Лопатка баранья бескостная; Окорок баранины бескостный [верхняя часть]; Окорок баранины бескостный [нижняя часть]; Окорок баранины бескостный; Окорок козлятины бескостный; Окорок ягнятины бескостный; Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Верх наружной части тазобедренного отруба бескостный; Затылок боковой части тазобедренного отруба бескостный; Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; Внутренняя часть тазобедренного отруба без горбушки бескостная; Обваленный толстый край поясничной части; Спинная полоска [краевая покромка]; Филейная покромка баранины; Филейная покромка козлятины; Шейный филей баранины; Шейный филей козлятины; Вырезка; Верхний край вырезки; Вырезка без верхнего края; Корейка ягнёнка бескостная; Корейка барашка бескостная; Лопатка ягнёнка бескостная; Лопатка барашка бескостная; Окорок ягнёнка бескостный; Окорок барашка бескостный; Филей бедра баранины; Филей бедра козлятины; «Книжка» из филе; Рулет "Спенсер"; Каре ягнёнка бескостная; Рулет «Рибай»; Почечная часть бескостная; Тазобедренная часть козлятины бескостная; Вырезка козлятины; Жиго [козлятина для жарки]; Филей козлятины; Корейка козлятины бескостная; Корейка ягнятины бескостная; Лопатка козлятины бескостная; Вырезка ягнячья; Ягнятина от спинно-поясничной части; Ягнятина от тазобедренной части; Ягнятина от лопаточной части. **Категория Б:** Тазобедренная часть бескостная; Тазобедренная часть [баранина] «Экстра»; Окорок бараний; Лопатка баранья бескостная; Лопатка [баранина] «Экстра»; Жиго [баранина для жарки] бескостная; Жиго [баранина для жарки] «Экстра»; Баранина для шашлыка «Экстра»; Козлятина для шашлыка «Экстра»; Квадратно-вырезанная лопатка [обваленная]; Лопаточно-плечевая часть с рулькой бескостная; Передняя четвертина (обваленная); Баранина для варки; Козлятина для варки; Шея баранины бескостная; Шея ягнёнка бескостная; Шея барашка бескостная; Спинная часть баранины; Спинная часть козлятины; Котлетное мясо ягнятины; Котлетное мясо козлятины; Баранья нога без кости. **Категория В:** Пашина баранины; Пашина козлятины; Грудинка баранья бескостная; Грудинка [баранина] «Экстра»; Голяшка бескостная; Рулька бескостная; Грудинка козля-

HACCP EXPERT

тины; Котлетное мясо баранины; Котлетное мясо [баранина] «Экстра»; Голяшка передняя бескостная баранья; Голяшка задняя бескостная баранья; Голяшка передняя бескостная козлятины; Голяшка задняя бескостная козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины] Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%; Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%; Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%; Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%; Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%. **Категория Б:** Пашина баранины [козлятины] в рассоле 10%; Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%; Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%; Пашина баранины [козлятины] в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%; Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%; Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%; Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%; Пашина баранины [козлятины] в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%; Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%; Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%; Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%; Пашина баранины [козлятины] в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%; Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%; Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%; Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%; Пашина баранины [козлятины] в рассоле 30%. **Категория В:** Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 10%; Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 15%; Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 20%; Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 25%; Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные, замороженные в блоках: Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Шейная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, замороженные в блоках: Категория А:** Мясной блок. Корейка козлятины бескостная, замороженная; Мясной блок. Корейка ягнятины бескостная, замороженная; Мясной блок. Козлятина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Ягнятина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Козлятина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Ягнятина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Баранина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Баранина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория Б:** Мясной блок. Корейка баранья бескостная, замороженная; Мясной блок. Баранина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Баранина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Баранина от шейной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо козлятины замороженное; Мясной блок. Котлетное мясо ягнятины замороженное. **Категория В:** Мясной блок. Котлетное мясо баранье замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Мясной блок. Баранина от спинно-поясничной части в рассоле (15%) замороженная; Мясной блок. Баранина от тазобедренной части в рассоле (15%), замороженная; **Категория Б:** Мясной блок. Баранина от лопаточной части в рассоле (15%), замороженная; Мясной блок. Пашина баранины в рассоле (15%), замороженная;

HACCP EXPERT

Категория В: Мясной блок. Баранина от грудной части в рассоле (15%), замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Отбивные из заднего седла на кости; Котлеты из передка туши на кости; Отбивные из лопаточно-плечевой части на кости; Бифштексы из тазобедренного отруба на кости; Отбивные из почечной части на кости; Отбивные из толстого края поясничной части на кости; Отбивные из бараньих ребрышек по-французски; Отбивные из бараньей вырезки на кости; Стейк для гриля; Стейк из бараньей ноги на кости; Стейк для барбекю из баранины; Стейк на косточке из баранины; Стейк двойной из баранины; Котлета «Натуральная» из баранины; Котлета «Натуральная» из козлятины; Стейк особый из баранины; Отбивная из каре ягнёнка; Отбивная из ноги ягнёнка; Отбивные из козлятины на ребре по-французски; Отбивные из козлятины на ребре по-французски особые; Баранья отбивная; Отбивные из вырезки на кости козлятины. **Категория Б:** Стейк из шеи на кости ягнёнка; Стейк из шеи баранины на кости; Стейк из шеи козлятины на кости; Отбивная на ребре из козлятины; Отбивные из баранины с косточкой; Стейк из ягнёнка на кости. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория А:** Корейка козлятины в специях для запекания; Корейка баранины в специях для запекания; Седло козлятины в специях для запекания; Седло баранины в специях для запекания. **Категория Б:** Окорок козлятины в специях для запекания; Окорок баранины в специях для запекания; Лопатка баранины в специях для запекания; Лопатка козлятины в специях для запекания. **Категория Г:** Рёбра козлятины в специях; Рёбрышки козьи для запекания. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Бифштексы из тазобедренного отруба бескостной; Отбивные из почечной части бескостной; Отбивные из толстого края поясничной части бескостной; Отбивные из бараньей корейки бескостной; Эскалоп из баранины; Эскалоп из козлятины; Шницель из баранины; Шницель из козлятины; Отбивная для гриля «Фантазия» из баранины; Баранина гриль; Козлятина гриль; Баранина «Барбекю»; Козлятина «Барбекю»; Котлета «Натуральная» из баранины; Котлета «Натуральная» из козлятины; Бифштекс из баранины; Бифштекс из козлятины; Стейк из козлятины; Стейк для гриля из баранины; Стейк для гриля из ягнёнка; Стейк для барбекю из баранины; Стейк для барбекю из ягнёнка; Шницель бараний; Шницель ягнячий; Филе; Филей из баранины; Баранина духовая; Козлятина духовая; Ягнятина духовая; Эскалоп бараний; Эскалоп ягнячий. **Категория Б:** Отбивные из лопаточно-плечевой части бескостной; Отбивные из бараньей лопатки бескостной; Лангет из баранины; Лангет из козлятины; Баранина духовая; Козлятина духовая; Мясо для баранины духовой; Мясо для козлятины духовой; Рулет мясной «Домашний»; Рулет бараний с курдючным жиром; Отбивные из баранины без косточки; Стейк «Цифра 7» из баранины; Котлета отбивная из баранины; Котлета отбивная из козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория А:** Корейка козлятины в специях для запекания; Корейка баранины в специях для запекания. **Категория Б:** Стейк из козлятины; Стейк из баранины «По-кавказски»; Стейк из баранины «Аппетитный»; Стейк из баранины «Восточный»; Лопатка козлятины в специях; Лопатка баранины в специях для запекания; Окорок козлятины в специях для запекания; Окорок баранины в специях для запекания. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Рагу из баранины; Набор для бешбармака из баранины. **Категория В:** Баранина «Для первого» на кости; Ребрышки барашка; Рагу барашка; Набор для бешбармака из баранины; Суповой набор из баранины; Суповой набор из козлятины. **Категория Г:**

HACCP EXPERT

Набор для борща; Набор для бульона из баранины; Набор для бульона из козлятины; Рагу из баранины; Рагу из козлятины; Суповой набор из баранины; Суповой набор из козлятины. **Категория Д:** Набор для холодца из баранины; Набор для холодца из козлятины; Набор для шурпы из баранины; Набор для шурпы из козлятины; Набор для харчо из баранины; Набор для харчо из козлятины.; Суповой набор из баранины; Суповой набор из козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория Б:** Шашлык «Охотничий». **Категория В:** Шашлык «Кавказский» из каре баранины; Шашлык из баранины на кости. **Категория Г:** Рёбрышки козьи для гриля в специях; Рёбрышки козьи пряные для жарки. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Мясо для плова из баранины; Шашлычки на шпажках из баранины; Стейки, нарезанные кубиками; Баранина для кебаба; Азу из баранины; Азу из козлятины; Бефстроганов из баранины; Бефстроганов из баранины «По-домашнему»; Бефстроганов из козлятины; Баранина для шашлыка «Экстра»; Козлятина для шашлыка «Экстра»; Баранина для плова «По-домашнему»; Козлятина для плова «По-домашнему»; Мясо для запекания и гриля из баранины; Мясо для запекания и гриля из козлятины; Шашлык из баранины; Шашлык из козлятины; Поджарка ягнячья; Ягнятина для плова; Гуляш из ягнятины; Баранина для шашлыка; Козлятина для шашлыка; Баранина для плова; Козлятина для плова; Козлятина «По- строгановски»; Поджарка «Фирменная» из козлятины; Гуляш из козлятины; Гуляш из баранины; Козлятина для плова; Мясо для плова из козлятины; Мясо для шашлыка из баранины; Мясо для шашлыка из козлятины. **Категория Б:** Мясо для плова из баранины; Мясо для плова из козлятины; Шашлычки на шпажках из баранины; Мясо котлетное ягнячье; Котлетное мясо баранье; Поджарка из баранины; Гуляш из баранины; Мясо для плова из козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые бескостные в маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них [или в специях] из баранины [козлятины]: Категория Б:** Шашлык из козлятины, маринованный в майонезе; Шашлык из козлятины, маринованный в томатном соусе; Шашлык «Экстра»; Шашлык «Классика»; Шашлык «Кавказский» из баранины бескостный; Шашлычки на шпажках из баранины; Шашлык «Грузинский»; Шашлык «Томатный острый»; Шашлык «Из баранины». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г:** Набор для гриля – ребрышки бараньи с овощами и грибами; Набор для гриля – ребрышки козлятины с овощами и грибами. **Категория Д:** Рёбрышки бараньи с картофелем; Рёбрышки козлятины с картофелем. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Г:** Баранина с картофелем; Козлятина с картофелем; Ягнятина с картофелем; Баранина с гречкой; Козлятина с гречкой; Ягнятина с гречкой; Баранина с овощами; Козлятина с овощами; Ягнятина с овощами; Баранина с овощами и рисом; Козлятина с овощами и рисом; Ягнятина с овощами и рисом; Баранина с рисом; Козлятина с рисом; Ягнятина с рисом; Баранина с капустой; Ягнятина с капустой; Козлятина с капустой; Баранина с картофелем и грибами; Ягнятина с картофелем и грибами; Козлятина с картофелем и грибами; Жаркое из баранины с овощами; Жаркое из козлятины с овощами; Строганов из баранины в горчице с грибами; Бефстроганов из баранины в горчице с грибами. **Категория Д:** Шашлык на шпажке с бараниной и картофелем. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш бараний; Фарш из козлятины. **Категория Б:** Фарш из баранины; Фарш «Восточный» из баранины; Фарш

бараний; Фарш из козлятины; Фарш «Натуральный» из баранины; Фарш «Натуральный» из козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Гамбургер из козлятины; Гамбургер из баранины; Котлета для гамбургера из баранины; Бифштекс «Козий»; Бифштекс из козлятины; Бифштекс из баранины; Люля-кебаб; Люля-кебаб «Аппетитный» из баранины; Люля-кебаб «Аппетитный» из козлятины; **Категория В:** Котлеты «Вкусные» из баранины; Котлеты «Аппетитные» из баранины; Котлеты «Сернурские» без панировки; Котлеты из баранины; Котлеты «Мясные домашние» из баранины; Котлеты «Фирменные» из баранины; Котлеты «Сернурские» из козлятины; Котлеты «Российские» из баранины; Котлеты «Российские» из козлятины; Биточки из баранины; Биточки «Ароматные» из баранины; Шницель из баранины; Шницель из козлятины; Шницель «Охотничий»; Шницель «Пикантный» из баранины; Колбаски «Сернурские» Тефтели «Деревенские»; Тефтели из баранины; Тефтели «Аппетитные» из баранины; Фрикадельки «Ароматные»; Фрикадельки «Пикантные»; Фрикадельки из баранины; Фрикадельки «Сочные» из баранины; Фрикадельки «Нежные» из баранины; Люля-кебаб «Премиум» из баранины; Люля-кебаб «Удачный»; Голубцы «Ленивые» из баранины. **Категория Г:** Бургер «Экстра» из баранины; Бургер «Экстра» из козлятины; **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Перец фаршированный; Голубцы по-армянски; Долма. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски бараньи; Колбаски для гриля «Томатос»; Купаты «Сернурские»; Купаты «Элитные» из баранины; Купаты «Элитные» из козлятины. **Категория В:** Колбаски «Провансальские»; Купаты «Шашлычные»; Колбаски для гриля «Походные»; Колбаски для гриля «Улитка»; Колбаски для гриля «Фирменные» из баранины; Колбаски для гриля с сыром из баранины; Колбаски для гриля с сыром «Элитные» из козлятины; Купаты «Баварские с сыром» из баранины; Купаты «Баварские с сыром» из козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория В:** Фарш для тефтелей из баранины; **Категория Г:** Фарш «Дагестанский»; Фарш для котлет; Фарш «Кавказский»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из баранины; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Котлеты «Домашние»; Гамбургер «Буффало»; Биточки с сыром из баранины; Люля-кебаб «Восточный»; Колбаски с сыром. **Категория Г:** Гамбургер «Пряный»; Биточки «По-селянски»; Биточки с сыром; Голубцы «Ленивки»; Голубцы «Ленивые» из баранины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Долма «Армянская» с бараниной; Зразы с сыром «Сернурские» из козлятины; Зразы с сыром «Фирменные» из баранины. **Категория Г:** Зразы бараньи с яйцом; Зразы бараньи с грибами; Зразы рубленые из баранины с сыром; Зразы рубленые из козлятины с сыром. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** Колбаски для гриля «К пенному»; Купаты «Южные» из баранины. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Спинно-поясничная часть жеребятины на кости; Тазобедренная часть жеребятины на кости; Подлопаточная часть жеребятины на кости; Лопаточная часть жеребятины на кости. **Категория Б:** Спинно-поясничная часть конины на кости; Тазобедренная часть конины на кости; Поясничная часть конины на кости; Спинная часть конины на кости; Подлопаточная часть конины на кости; Лопаточная часть конины на кости; Лопатка конины на кости; Шейная часть конины на кости; Шея конины на кости; Корейка конины на кости; Окорок конины на кости; Грудная часть жеребятины на кости; Грудинка на

кости зачищенная. **Категория В:** Грудная часть конины на кости [грудинка на кости]; Шейный зарез на кости; Голяшка передняя на кости; Голяшка задняя на кости; Реберная часть с ножкой диафрагмы; Реберная часть без диафрагмы; Реберная часть с завитком и грудинкой. **Категория Г:** Рёберная часть на кости. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (10%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (10%); Грудинка на кости, зачищенная в рассоле (10%); Шейная часть на кости в рассоле (10%); Лопаточная часть на кости в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (15%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (15%); Шейная часть на кости в рассоле (15%); Лопаточная часть на кости в рассоле (15%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (20%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (20%); Шейная часть на кости в рассоле (20%); Лопаточная часть на кости в рассоле (20%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (25%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (25%); Шейная часть на кости в рассоле (25%); Лопаточная часть на кости в рассоле (25%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (30%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (30%). Шейная часть на кости в рассоле (30%); Лопаточная часть на кости в рассоле (30%). **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле (15%); Грудинка на кости в рассоле (20%); Грудинка на кости в рассоле (25%); Грудинка на кости в рассоле (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Вырезка конская; Вырезка жеребячья; Длиннейшая мышца спины; Длиннейшая мышца спины жеребячья; Спинно-поясничная часть бескостная; Жеребятина от спинно-поясничной части; Лопаточная часть бескостная; Лопатка конины бескостная; Жеребятина от лопаточной части; Тазобедренная часть бескостная [наружная, верхняя, внутренняя, боковая]; Окорок конины бескостный; Корейка конины [толстый край] без кости; Жеребятина от тазобедренной части; Ростбиф [конина для жарки]; Кониина для тушения; Кониина для варки; Конина для антрекота; Конина для запекания; Филей бескостный; Поясничная часть бескостная; Спинная часть бескостная; Полусухожильная мышца; Глазной мускул [«глазок бедра»]; «Скалка» из конины [полусухожильная мышца]; Двуглавая мышца бедра; Нижняя часть бедра; Верхняя часть бедра бескостная; Кострец конины бескостный; Средняя ягодичная мышца; Глубокая ягодичная мышца; Поверхностная ягодичная мышца; Внутренняя часть бедра; Внутренняя часть бедра без верхушки; Верхушка внутренней части бедра; Боковая часть бедра; Прямая мышца бедра; Широкая латеральная мышца; Широкая промежуточная и медиальная мышцы; Вырезка без малой поясничной мышцы; Подлопаточная часть бескостная; Жеребятина от подлопаточной части; Жеребятина от грудной части; Трехглавая мышца лопатки; Предостная мышца; Заостная и дельтовидная мышцы; «Казы» из конины; Внутренняя часть лопаточного отруба; Спинно-поясничная часть без шейной части бескостная; Конина [жеребятина] для гриля; Конина [жеребятина] «Духовая». **Категория Б:** Шейка [шея] бескостная; Жеребятина от шейной части; Котлетное мясо жеребячье; Жая; Конина по-домашнему. **Категория В:** Плечевая часть бескостная; Грудинка [грудная часть] бескостная; Пашина; Толстая пашина; Тонкая часть пашины; Внутренняя часть пашины; Завиток; «Казы» из конины; Конина для бульона; Котлетное мясо конины; Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Реберная часть бескостная; Задняя голяшка бескостная; Передняя голяшка бескостная. **Категория Д:** Жал конский. Жировой гребень шеи. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (10%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (10%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (15%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (15%); **Категория Б:** Грудинка бескостная в рассоле (10%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (15%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (15%);

Грудинка бескостная в рассоле (15%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (15%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (15%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (20%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (20%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (20%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (20%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (25%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (25%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (25%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (25%); Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле (30%); Тазобедренная часть бескостная в рассоле (30%); Подлопаточная часть бескостная в рассоле (30%); Лопаточная часть бескостная в рассоле (30%); **Категория В:** Пашина в рассоле (10%); Грудинка бескостная в рассоле (10%); Пашина в рассоле (15%); Грудинка бескостная в рассоле (15%); Пашина в рассоле (20%); Грудинка бескостная в рассоле (20%); Пашина в рассоле (25%); Грудинка бескостная в рассоле (25%); Грудинка бескостная в рассоле (30%); Пашина в рассоле (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, фаршированные: Категория Б:** Рулет из конины с морковью и шпинатом; Рулет из конины с моцареллой и базиликом; Рулет из конины с изюмом и яблоками; Рулет из жеребятины с морковью и шпинатом; Рулет из жеребятины с моцареллой и базиликом; Рулет из жеребятины с изюмом и яблоками. **Категория В:** Грудинка конская, фаршированная гречневой кашей; Грудинка конская, фаршированная рисом и печенью; Грудинка конская, фаршированная мясом с рисом. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть жеребятины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть жеребятины на кости, замороженная; Мясной блок Подлопаточная часть жеребятины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть жеребятины на кости, замороженная. **Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Грудная часть жеребятины на кости, замороженная. **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть конины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Конина от спинно-поясничная части бескостной, замороженная; Мясной блок. Конина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Конина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Конина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от спинно-поясничная части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от тазобедренной части бескостной замороженная; Мясной блок Жеребятина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от грудной части бескостной замороженная. **Категория Б:** Мясной блок. Котлетное мясо жеребячье замороженное. **Категория В:** Мясной блок. Конина от грудной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо конское замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Стейк из конины на кости; Стейк «Для кочевников» из конины; Стейк для гриля на кости; Стейк для барбекю на кости. **Категория Б:** Ростбиф казахский на кости; Филей калмыцкий на кости; Стейк на косточке «Батыр». **Категория В:** Рябчик [котлета на косточке]; Ребрышки для жарки «Оригинальные». **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория В:** Рулька маринованная; Голяшка маринованная. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]. Категория А:** Отбивная для гриля «Фантазия» из конины; Котлета отбивная из конины; Мясо для

запекания и гриля из конины; Бифштекс татарский из конины; Лангет из конины; Мясо для лангета; Конина духовая; Мясо для антрекота; Антрекот из конины; Шницель из конины; Лангет жеребячий; Жеребятина духовая; Антрекот жеребячий; Мясо для зраз жеребячье; Медальоны жеребячьи; Бифштекс жеребячий; Бифштекс из конины; Ромштекс из конины; Ромштекс жеребячий; Мясо для бифштекса; Мясо для филе; Стейк из конины; Стейк с перцем из конины; Стейк «Наслаждение». **Категория Б:** Ромштекс из конины; Ромштекс в цветной панировке из конины. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]. Категория А:** Мясо для запекания и гриля из конины в рассоле (10%); **Категория Б:** Мясо для запекания и гриля из конины в рассоле (20%); Мясо для запекания и гриля из конины в рассоле (30%); Бифштекс «Натуральный» из конины в рассоле (15%); Бифштекс «Натуральный» из конины в рассоле (20%); Бифштекс «Натуральный» из конины в рассоле (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Стейк из конины в пряном маринаде; **Категория Б:** Отбивная для барбекю из жеребятины в маринаде из киви; Конина для гриля в маринаде с соевым соусом и майонезом. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, фаршированные. Категория Б:** Рулет из конины с курицей и фисташками; Рулет из конины с картофелем и луком; Рулет из конины с клюквой; Рулет из конины с сыром и печенью; Рулет из конины с кашей со шкварками; Рулет из конины с соусом молочным с грибами; Рулет из жеребятины с курицей и фисташками; Рулет из жеребятины с картофелем и луком; Рулет из жеребятины с клюквой; Рулет из жеребятины с сыром и печенью; Рулет из жеребятины с кашей со шкварками; Рулет из жеребятины с соусом молочным с грибами; Рулет из конины с черносливом и орехами; Кармашек из конины с рисом и грибами. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория Б:** Набор для бешбармака. **Категория В:** Рагу из конины; Грудинка для шурпы; Конина для тушения; Жеребятина для тушения; Набор для бешбармака; Полуфабрикат мясокостный для вторых блюд. **Категория Г:** Суповой набор из конины; Набор для бульона; Ребра конские; Суповой набор из жеребятины; Полуфабрикат мясокостный для первых блюд; Набор для борща; Набор для бульона из конины. **Категория Д:** Набор для шулеп «По-монгольски»; Набор для холодца. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык «Охотничий» из конины. **Категория В:** Шашлык из конины на кости «Азиатский»; Шашлык из конины «Рёбра». **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш из конины; Поджарка из конины; Азу из конины; Конина для шашлыка; Бефстроганов из конины; Конина для плова; Гуляш жеребячий; Поджарка жеребячья; Азу жеребячье; Бефстроганов жеребячий; Мясо для шашлыка; Жаркое особое из конины [жеребятины]; Медальоны из конины. **Категория Б:** Ассорти из конины [жеребятины]. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Шашлык в сливочном маринаде из конины. **Категория Б:** Шашлык из конины в маринаде; Шашлык из конины, маринованный со специями; Шашлык из конины, маринованный в уксусе; Шашлык из конины, маринованный в майонезе; Шашлык из конины, маринованный в кетчупе; Шашлык «Классический» из конины; Шашлык «Восточный» из конины; Шашлык «Экстра» из конины; Шашлык «Домашний» из конины; Шашлык «Экзотический» из конины на шпажке; Шашлык из конины в бруснично-апельсиновом маринаде; Шашлык из конины в кефирном маринаде с горчицей; Шашлычок из конины сливочный с зеленью и беконом; Шашлычки на шпажках из конины с овощами; Шашлык из конины

«По-казахски»; Шашлык «Грузинский» из конины; Шашлык «Томатный острый» из конины; Шашлык «Трапезный» из конины; Шашлык из конины в чесночном маринаде; Шашлык из конины в клюквенно-брусничном маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш из конины; Фарш «Премиум» из конины; Фарш «Люкс» из конины; Фарш «Элитный» из конины; Фарш жеребячий. **Категория Б:** Фарш «Домашний» из конины; Фарш «Домашний» жеребячий; Фарш для бифштексов из конины; Фарш «Оригинальный» из конины; Фарш «Смешанный» из конины; Фарш конский; Фарш «Традиционный» из конины. **Категория В:** Фарш «Особый» из конины; Фарш «Особый» жеребячий; Фарш «По-домашнему» из конины; Фарш «Кулинарный» из конины; Фарш для котлет и биточков из конины; Фарш для голубцов из конины. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория А:** Котлеты рубленые из конины; Котлеты рубленые из жеребятины; Котлеты «Батыр» из конины; Котлеты «По-якутски» из жеребятины; Котлеты «Эркээни» из жеребятины; Тефтели «Эркээни» из жеребятины и говядины; Тефтели из конины и говядины. **Категория Б:** Котлеты «Полтавские»; Котлеты в панировке из специй; Котлеты «Классические» из конины; Котлеты «Якутские»; Шницель рубленый из конины; Шницель рубленый из жеребятины; Шницели «Полтавские»; Шницели в панировке из специй; Биточки «Полтавские»; Биточки в панировке из специй; Биточки «Домашние»; Биточки «Домашние» из жеребятины; Бифштекс «По-домашнему»; Бифштекс рубленый из конины; Бифштекс рубленый из жеребятины; Бифштекс «Казанский»; Бифштекс из конины с миндалем; Бифштекс из конины «По-гречески»; Бифштекс «По-домашнему» из жеребятины; Бургер из конины; Бургер «Трапеза кочевника» из конины; Бургер жеребячий; Котлета для бургера из конины; Котлета для гамбургера из конины; Котлета для бургера «Гурман» из жеребятины; Котлета для гамбургера «Булгарская» из жеребятины; Тефтели «По-горски» из жеребятины; Люля-кебаб из конины и баранины; Митболлы из конины; Фрикадельки из конины для мясного бульона; Фрикадельки конские; Фрикадельки из жеребятины; Фрикадельки «По-румынски» из конины; Голубцы ленивые из жеребятины; Колбаски «Эркээни» из жеребятины (без оболочки). **Категория В:** Котлеты «Любительские»; Котлеты «Восточные»; Котлеты «Горские»; Котлеты «Семейные»; Котлеты «Уральские»; Котлеты «Волжские»; Котлеты «Тувинские» из конины; Котлеты «Монгольские»; Котлеты «Узбекские» из жеребятины; Котлеты «Башкирские» из жеребятины; Котлеты «Кыргызские» из жеребятины; Котлеты «Деликатесные» из конины; Котлеты «Тюменские» из конины; Котлеты «Калмыцкие» из конины; Котлеты «Татарские» из конины; Котлеты «Алтайские» из конины; Котлеты «Кабардинские» из конины; Котлеты из конины с луком; Котлеты из конины с грибами; Котлеты «Пикантные» из конины с паприкой; Котлеты из конины с чесноком; Котлеты «Кудымкарские» из конины; Биточки «Семейные»; Биточки «Тувинские» из конины; Биточки «Монгольские»; Биточки «Арабские» из жеребятины; Биточки «По-татарски» из жеребятины; Шницели «Семейные»; Шницели «Монгольские»; Шницель «Деревенский» из конины; Бифштекс «Бурятский» из конины; Гамбургер «Степной»; Тефтели «Казанские» из жеребятины; Фрикадельки из конины для супа; Фрикадельки для супа из жеребятины; Фрикадельки «По-итальянски» из конины; Фрикадельки «По-узбекски» из конины; Рулетики из жеребятины. **Категория Г:** Котлеты «Сочные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Нежные»; Биточки «Нежные»; Шницели «Нежные»; Тефтели из конины и курицы. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Зразы с луком и яйцом; Зразы с сыром; Рулет с капустой «По-домашнему»; Митболы с томатами и орегано; Митболы со сливочным сыром; Митболы с творожным сыром. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория А:** Колбаски для жарки «Кыргызские» из конины; Колбаски для жарки «Кыргызские» из жеребятины; Колбаски из конины и бренди; Колбаски из

HACCP ЕХРЕКТ

конины с инжиром и бренди; Колбаски «Тюрингские» из конины; Миньоны для жарки из конины. **Категория Б:** Колбаски-гриль «Монгольские» из конины; Колбаски для жарки «Конские»; Колбаски для жарки «Конина с бараниной»; Колбаски для гриля «Тюркские» из конины; Колбаски для гриля «Тюркские» из жеребятины; Колбаски для жарки «Казахские» из конины; Колбаски для жарки «Казахские» из жеребятины; Колбаски для жарки «Башкирские» из конины; Колбаски для жарки «Башкирские» из жеребятины; Купаты «Шашлычные» из конины; Купаты «Шашлычные» из жеребятины; Купаты «Барбекю» из конины; Купаты «Барбекю» из жеребятины; Колбаски для жарки «Пикник» из конины; Колбаски для жарки «Пикник» из жеребятины; Миньоны для жарки «Гурман»; Миньоны для жарки «Узбекские». **Категория В:** Колбаски-гриль «Якутские» из конины; Купаты «Дачные»; Купаты «Для гриля»; Купаты «Степные» из конины; Купаты «Степные» из жеребятины; Купаты «Домашние» из конины; Купаты «Домашние» из жеребятины; Купаты из конины с рисом; Купаты из жеребятины с рисом; Купаты «Горские»; Колбаски-гриль «Таджикистанские» из жеребятины; Купаты жеребячьи для барбекю; Купаты «Восточные» из жеребятины; Купаты «Мергез» из конины; Купаты «Мергез» из жеребятины; Купаты из конины с вялеными томатами и сыром; Купаты из жеребятины с вялеными томатами и сыром. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория В:** Фарш для тефтелей из конины; Фарш для тефтелей из жеребятины; **Категория Г:** Фарш «Городской»; Фарш для котлет; Фарш «Домашний»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из конины; Фарш для пельменей из жеребятины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория В:** Котлеты из конины с гречкой; Котлеты из конины с рисом; Котлеты «Алтайские» из конины; Котлеты «Алтайские» из жеребятины; Котлеты «Традиционные» из конины с чесноком; Биточки из конины с гречкой; Биточки из конины с рисом; Биточки «Алтайские» из конины; Биточки «Алтайские» из жеребятины; Шницели из конины с гречкой; Шницели из конины с рисом; Шницели «Алтайские» из конины; Шницели «Алтайские» из жеребятины; Тефтели из конины; Тефтели из жеребятины; Тефтели из конины с рисом; Кнели из конины с рисом; Крокеты из конины с сыром; Крокеты из конины с ветчиной. **Категория Г:** Котлеты из конины с капустой; Котлеты из конины с картофелем; Котлеты из конины с тыквой; Биточки из конины с капустой; Биточки из конины с картофелем; Биточки из конины с тыквой; Шницели из конины с капустой; Шницели из конины с картофелем; Шницели из конины с тыквой; Ёжики из конины; Ёжики из жеребятины; Ёжики «Юрлинские»; Голубцы ленивые; Люля-кебаб «Башкирский»; Фрикадельки «Пермские»; Крокеты из конины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Рулет из конины с грибами; Рулет из конины с оливками; Рулет из конины с ветчиной; Рулет из жеребятины с грибами; Рулет из жеребятины с оливками; Рулет из жеребятины с ветчиной; Рулет из конины с капустой; Рулет из конины с морковью и луком; Рулет из конины с горошком и луком; Зразы рубленые из конины с луком и яйцом; Зразы рубленые из конины с сыром; Зразы рубленые из конины с грибами. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Спинно-поясничная часть на кости; Тазобедренная часть на кости; Поясничная часть на кости; Лопаточная часть на кости; Спинная часть на кости. **Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости; Тазобедренная часть на кости; Шейная часть на кости; Поясничная часть на кости; Лопаточная часть на кости; Спинная часть на кости; Седло. **Категория В:** Грудная часть на кости; Грудинка на кости; Голяшка передняя на кости; Голяшка задняя на кости; Хвостовая часть на кости; Грудино- рёберная часть **Категория Г:** Реберная часть на кости. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10%; Тазобедренная часть на кости в рассоле

HACCP EXPERT

10%; Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 10%; Шейная часть на кости в рассоле 10%; Лопаточная часть на кости в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 15%; Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 15%; Шейная часть на кости в рассоле 15%; Лопаточная часть на кости в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 20%; Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 20%; Шейная часть на кости в рассоле 20%; Лопаточная часть на кости в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 25% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 25%; Шейная часть на кости в рассоле 25%; Лопаточная часть на кости в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 30%; Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 30%; Шейная часть на кости в рассоле 30%; Лопаточная часть на кости в рассоле 30%. **Категория В:** Грудная часть на кости в рассоле 15%; Грудная часть на кости в рассоле 20%; Грудная часть на кости в рассоле 25%; Грудная часть на кости в рассоле 30%. **Группа** – **полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые**. **Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Вырезка; Длиннейшая мышца спины; Спинно-поясничная часть бескостная; Лопаточная часть бескостная; Плечевая часть бескостная; Тазобедренная часть бескостная (наружная, верхняя, внутренняя, боковая); Ростбиф [оленина для жарки]; Оленина для тушения; Филей бескостный; Поясничная часть бескостная; Спинная часть бескостная; Средняя ягодичная мышца; Глубокая ягодичная мышца; Грушевидная мышца; Полусухожильная мышца; Ягодично- двуглавая мышца бедра; Прямая мышца бедра; Латеральная мышца бедра; Промежуточная и медиальная мышцы; Внутренняя лопаточная часть; Трехглавая мышца плеча; Предостная мышца; Заостная и дельтовидная мышцы; Вырезка без малой поясничной мышцы; Верхушка внутренней тазобедренной части; Внутренняя тазобедренная часть без верхушки; Окорок олений бескостный; Тазобедренная часть короткая бескостная; **Категория Б:** Шейка бескостная; Пашина; Покромка; Оленина для варки; Котлетное мясо. **Категория В:** Грудинка бескостная; Грудинная часть бескостная; Реберная часть бескостная; Шейный зарез бескостный; Задняя голяшка бескостная; Передняя голяшка бескостная. **Группа** – **полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые**. **Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 10%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 10%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 10%; Плечевая часть бескостная в рассоле 10%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 10% Оленина «По-домашнему» в рассоле 10%; Оленина «Юбилейная» в рассоле 10%; Оленина «Для запекания» в рассоле 10%. **Категория Б:** Покромка [пашина] в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 15%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 15%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 15%; Плечевая часть бескостная в рассоле 15%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Покромка [пашина] в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 20%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 20%; Плечевая часть бескостная в рассоле 20%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Покромка [пашина] в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 25%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 25%; Плечевая часть бескостная в рассоле 25%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 25% Покромка [пашина] в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 30%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 30%; Плечевая часть бескостная в рассоле 30%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Покромка [пашина] в рассоле 30%. **Категория В:** Грудинка бескостная в рассоле 15%; Грудинка бескостная в рассоле 20%; Грудинка бескостная в рассоле 25%; Грудинка бескостная в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть оленины на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть оленины на

кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Оленина от спинно-поясничная части бескостной, замороженная; Мясной блок. Оленина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Оленина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Оленина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Оленина от грудной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо оленье замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Стейк из оленины на кости; Стейк к портеру из оленины; Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из оленины; Порционный кусок тазобедренной части на кости; Порционный кусок поясничной части на кости; Порционный кусок спинной части на кости; Порционный кусок грудной части на кости; Порционный кусок лопаточной части на кости. **Категория Б:** Порционный кусок шейной части на кости. **Категория В:** Порционный кусок грудной части на кости; Рябчик [котлета на косточке]; Порционный кусок голяшки передней на кости; Порционный кусок голяшки задней на кости; Порционный кусок хвостовой части на кости. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 15%. **Категория В:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 15%; Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 15%; Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 15%. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]. Категория А:** Отбивная для гриля «Фантазия» из оленины; Котлета отбивная из оленины; Мясо для запекания и гриля из оленины; Ромштекс из оленины; Ромштекс в цветной панировке из оленины; Бифштекс из оленины; Лангет из оленины; Мясо для лангета; Мясо для антрекота; Антрекот; Шницель «Натуральный»; Мясо для бифштекса; Мясо для филе; Стейк из оленины; Стейк «Наслаждение»; Стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из оленины; Стейк с перцем из оленины; Порционный кусок спинной части; Порционный кусок филейного края; Порционный кусок полусухожильной мышцы оленьего бедра. **Категория Б:** Порционный кусок внешней части оленьей пашины. Порционный кусок внутренней части оленьей пашины. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Порционный кусок тазобедренной части бескостной в рассоле 15%; Порционный кусок поясничной части бескостной в рассоле 15%; Порционный кусок спинной части бескостной в рассоле 15%; Мясо для запекания и гриля из оленины в рассоле 15%; Бифштекс из оленины в рассоле 15%. **Категория Б:** Порционный кусок лопаточной части бескостной в рассоле 15%; Порционный кусок шейной части бескостной в рассоле 15%; Порционный кусок тазобедренной части бескостной в рассоле 25%; Порционный кусок поясничной части бескостной в рассоле 25%; Порционный кусок спинной части бескостной в рассоле 25%; Порционный кусок лопаточной части бескостной в рассоле 25%; Бифштекс из оленины в рассоле 30 %; Мясо для запекания и гриля из оленины в рассоле 30%. **Категория В:** Порционный кусок шейной части бескостной в рассоле 25%; Порционный кусок грудной части бескостной в рассоле 25%. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория В:** Рагу из оленины; Ребрышки для жарки «Оригинальные». **Категория Г:** Суповой набор из оленины; Набор для бульона; Рёбра оленьи; Набор для борща; Суповой набор для бульона из оленины. **Категория Д:** Набор для шурпы; Набор для холодца. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш из оленины; Поджарка из оленины; Азу из оле-

HACCP EXPERT

нины; Оленина для шашлыка. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык из оленины; Шашлык из оленины, маринованный со специями; Шашлык из оленины, маринованный в уксусе; Шашлык из оленины, маринованный в майонезе; Шашлык из оленины, маринованный в кетчупе. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш из оленины; Фарш олений; Фарш «Таёжный» из оленины; Фарш «Премиум» из оленины; Фарш «Люкс» из оленины; Фарш «Элитный» из оленины; **Категория Б:** Фарш «Фермерский» из оленины; Фарш «Домашний» из оленины; Фарш для бифштексов из оленины; Фарш «Оригинальный» из оленины; Фарш «Смешанный» из оленины; Фарш «Простой» из оленины; Фарш «Традиционный» из оленины. **Категория В:** Фарш «Особый» из оленины; Фарш «По-домашнему» из оленины; Фарш «Кулинарный» из оленины; Фарш для котлет и биточков из оленины; Фарш для голубцов из оленины. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория А:** Котлеты рубленые из оленины; Котлеты «Таёжные» из оленины; Котлеты «По-якутски» из оленины; Тефтели из оленины и говядины. **Категория Б:** Котлеты «Чукотские»; Котлеты в панировке из специй; Котлеты «Классические» из оленины; Котлеты «Якутские»; Шницель рубленый из оленины; Шницели «Чукотские»; Шницели в панировке из специй; Биточки «Чукотские»; Биточки в панировке из специй; Биточки «Кемеровские»; Биточки «Домашние» из оленины; Бифштекс «Северный»; Бифштекс рубленый из оленины; Бифштекс «Северный»; Бифштекс из оленины с миндалем; Бифштекс из оленины «По-ненецки»; Бифштекс «По-домашнему» из оленины; Бургер из оленины; Бургер «Ямальский» из оленины; Бургер из оленины; Котлета для бургера из оленины; Котлета для гамбургера из оленины; Котлета для бургера «Горная» из оленины; Котлета для гамбургера «Мурманская» из оленины; Тефтели «По-горски» из оленины; Люля-кебаб из оленины и баранины; Митболлы из оленины; Фрикадельки из оленины для мясного бульона; Фрикадельки из оленины; Фрикадельки из оленины; Фрикадельки «По-ямальски» из оленины; Голубцы ленивые из оленины; **Категория В:** Котлеты «Смачные»; Котлеты «Камчатские»; Котлеты «Горские»; Котлеты «Мансийские»; Котлеты «Таймырские»; Котлеты «Амурские»; Котлеты «Тувинские» из оленины; Котлеты «Кольские»; Котлеты «Приятные» из оленины; Котлеты «Хабаровские» из оленины; Котлеты «Ненецкие» из оленины; Котлеты «Алтайские» из оленины; Котлеты «Тувинские» из оленины; Котлеты «Тюркские» из оленины; Котлеты из оленины с луком; Котлеты из оленины с грибами; Котлеты «Пряные» из оленины с паприкой; Котлеты из оленины с чесноком; Котлеты «Анабарские» из оленины; Биточки «Мансийские»; Биточки «Тувинские» из оленины; Биточки «Кольские»; Биточки «Магаданские» из оленины; Биточки «По-таймырски» из оленины; Шницели «Мансийские»; Шницели «Кольские»; Шницель «Деревенский» из оленины; Бифштекс «Бурятский» из оленины; Гамбургер «Таёжный»; Тефтели «Алтайские» из оленины; Фрикадельки для супа из оленины; Фрикадельки «По-якутски» из оленины; Фрикадельки «По-тувински» из оленины; Рулетики из оленины. **Категория Г:** Котлеты «Сочные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Нежные»; Биточки «Нежные»; Шницели «Нежные»; Тефтели из оленины и курицы. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Митболы с томатами и орегано; Митболы со сливочным сыром; Митболы с творожным сыром. **Категория В:** Зразы с луком и яйцом; Зразы с сыром; Рулет с капустой; **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория А:** Колбаски для жарки «Хакасские» из оленины; Колбаски из оленины и бренди; Колбаски с инжиром и бренди из оленины; Колбаски «Байкальские» из оленины; Миньоны для жарки из оленины. **Категория Б:** Колбаски-гриль «Мансийские» из оленины; Колбаски для жарки «Оленьи»; Колбаски для жарки «Оленина с бараниной»; Колбаски для гриля «Хабаровские» из оленины; Кол-

баски для жарки «Нарвские» из оленины; Колбаски для жарки «Карельские» из оленины; Купаты «Шашлычные» из оленины; Купаты «Барбекю» из оленины; Колбаски для жарки «Пикник» из оленины; Миньоны для жарки «Таёжные»; Миньоны для жарки «Северные». **Категория В:** Колбаски-гриль «Якутские» из оленины; Купаты «Забайкальские»; Купаты «Для гриля»; Купаты «Тувинские» из оленины; Купаты «Домашние» из оленины; Купаты из оленины с рисом; Купаты для барбекю; Купаты «Тунгусские» из оленины; Колбаски-гриль «Карельские» из оленины; Купаты «Анабарские» из оленины; Купаты из оленины с вялеными томатами и сыром. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория В:** Фарш для тефтелей из оленины; **Категория Г:** Фарш «Ямальский»; Фарш для котлет; Фарш «Семейный»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из оленины; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория В:** Котлеты из оленины с гречкой; Котлеты из оленины с рисом; Котлеты «Алтайские» из оленины; Котлеты «Вкусные» из оленины с чесноком; Биточки из оленины с гречкой; Биточки из оленины с рисом; Биточки «Алтайские» из оленины; Шницели из оленины с гречкой; Шницели из оленины с рисом; Шницели «Алтайские» из оленины; Тефтели из оленины; Тефтели из оленины с рисом; Кнели из оленины с рисом; Крокеты из оленины с сыром; Крокеты из оленины с ветчиной. **Категория Г:** Котлеты из оленины с капустой; Котлеты из оленины с картофелем; Котлеты из оленины с тыквой; Биточки из оленины с капустой; Биточки из оленины с картофелем; Биточки из оленины с тыквой; Шницели из оленины с капустой; Шницели из оленины с картофелем; Шницели из оленины с тыквой; Ёжики из оленины; Ёжики «Ненецкие»; Голубцы ленивые; Люля-кебаб «Уральский»; Фрикадельки «Тунгусские»; Крокеты из оленины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Рулет из оленины с грибами; Рулет из оленины с оливками; Рулет из оленины с ветчиной; Рулет из оленины с капустой; Рулет из оленины с морковью и луком; Рулет из оленины с горошком и луком; Зразы рубленые из оленины с луком и яйцом; Зразы рубленые из оленины с сыром; Зразы рубленые из оленины с грибами. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ: Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные: Категория Б:** Жареха из трёх видов мяса; Мясо для шашлыка из трёх видов мяса. **Категория В:** Жаркое «По-домашнему» из трёх видов мяса. **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык из говядины и свинины «Ассорти»; Жаркое из говядины и свинины «Ассорти»; Шашлык «По-королевски» из говядины и свинины. **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш «Домашний»; Фарш «Смешанный»; Фарш «По-домашнему». **Категория Б:** Фарш «Домашний»; Фарш «По-мичурински»; Фарш из свинины и говядины; Фарш из говядины и свинины; Фарш «Домашний» со свининой и говядиной; Фарш «Домашний» [свиной-говяжий]; Фарш «По-домашнему». **Категория В:** Фарш «Мясной с мясом птицы»; Фарш «Домашний»; Фарш «Особый котлетный»; Фарш «Особый нежный»; Фарш «Фермерский»; Фарш «По-домашнему»; Фарш «Туристский». **Категория Г:** Фарш «Особый старомосковский»; Фарш для гамбургеров; Фарш «Для завтрака»; Фарш «Столовый». **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]: Категория Б:** Котлеты из говядины и курицы; Котлеты «Мясные»; Биточки из говядины и курицы; Люля-кебаб из говядины и баранины; Люля-кебаб «Восточный»; Ёжики

«Домашние»; Тефтели со свининой и говядиной. **Категория В:** Котлеты «Для ланча»; Котлеты «Аппетитные с чесноком»; Котлеты «По-итальянски»; Котлеты из свинины и говядины; Котлеты «Фермер»; Котлеты «Домашние» из свинины и говядины; Котлеты из говядины и курицы; Котлеты «Смачные»; Котлеты «Украинские»; Котлеты «Деревенские»; Котлеты «Мясные домашние»; Котлеты «Итальянские»; Биточки «Сочные»; Биточки «Никольские»; Биточки «Знатные»; Биточки из говядины и курицы; Биточки «Нежные»; Ромштекс «Аристократ»; Ромштекс «Люкс»; Ромштекс рубленый; Бифштекс «Домашний»; Бифштекс «Стрелецкий»; Люля-кебаб «Фирменный»; Люля-кебаб со свининой и говядиной; Люля-кебаб из говядины и свинины; Люля-кебаб рубленый; Люля-кебаб из свинины и говядины; Люля-кебаб «Премиум» из говядины и свинины; Фрикадельки «Домашние»; Фрикадельки из свинины и говядины; Фрикадельки «Мясные»; Шницель «Деревенский»; Шницель «Любительский»; Шницель «Нежный»; Тефтели мясные; Тефтели «Российские»; Тефтели «Ёжики по-домашнему»; Голубцы ленивые свинина-говядина; Голубцы «Ленивые» свинина-говядина. **Категория Г:** Котлеты «Бабушкины»; Котлеты «Особые»; Котлеты «Славянские»; Котлеты «Солнышко»; Котлеты «Классика»; Котлеты «Аппетитные с говядиной»; Котлеты «Сочные говяжьи-куриные»; Котлеты «Деликатесные» без панировки; Котлеты «Волжские»; Котлеты из говядины и курицы; Котлеты «Хуторские»; Котлеты «Губернские»; Биточки «Сочные»; Биточки «Вятские»; Биточки «Походные»; Биточки из говядины и курицы; Биточки «Стрелецкие»; Бифштекс «Ростовский»; Бифштекс «Новый»; Гамбургеры; Бифштекс «Молодёжный»; Шницель «Бородинский»; Шницель с печенью; Шницель «Литовский»; Тефтели из говядины и курицы; Тефтели «Мясные»; Фрикадельки «Луганские»; Фрикадельки «Любительские»; Фрикадельки «Фри»; Люля-кебаб «Оригинальный». **Категория Д:** Котлеты «Сытные»; Котлеты «Пикник»; Котлеты «Аппетитные»; Котлеты «Столовые»; Котлеты «Приятные»; Шницель «Деревенский»; Шницель «Слободской»; Шницель «Казанский»; Биточки «Вкусные»; Котлеты «Свинино-рубленые»; Гриль. Рубленый шашлык; Фрикадельки «Деревенские». **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория Б:** —Зразы с ветчиной; Зразы с луком и яйцом; «Мясная ватрушка». **Категория В:** Рулет «Семейный»; Рулет «Столичный»; Рулет «С луком и морковью» в беконе; Рулет «Элегант»; Рулет «Северный»; Рулет «Пикник»; Рулет с капустой «По-домашнему»; Зразы с сыром; Перец фаршированный; Голубцы по-армянски; Долма. **Категория Г:** Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки]; Голубцы «Особые». **Категория Д:** Голубцы в листьях; Перец фаршированный. **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория Б:** Колбаски гриль «Премиум» из свинины и говядины; Колбаски «Южноафриканские»; Колбаски мини «Кебабчета»; Колбаски мини «Чевапчичи». **Категория В:** Колбаски с грецким орехом; Колбаски мясные со сливками; Колбаски «Альпийские»; Колбаски для гриля «ГРИЛЬ»; Колбаски «Деревенские»; Купаты с сыром; Колбаски мини «Походные»; Гриль-колбаска «Мергез»; **Категория Г:** Колбаски «Чивапчичи»; Колбаски «Чивапчичи с сыром»; Колбаски «Чивапчичи с паприкой»; Колбаски «Чивапчичи с травами Прованса»; Колбаски «Чивапчичи с вялеными помидорами»; Колбаски «Чивапчичи с перцем халапеньо»; Колбаска «Мраморная»; Колбаски для гриля «Барбекю»; Колбаски мини «Балканские»; Гриль-колбаска «Сицилийская». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория Г:** Фарш для котлет; Фарш «Городской»; Фарш «Домашний»; Фарш «Донской». **Категория Д:** Фарш для котлет; Фарш для голубцов. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы ленивые; Ёжики «Вкусные»; Тефтели «Домашние»; Котлеты «Бабушкины»; Котлеты «Деревенские с капустой»; **Катего-**

HACCP EXPERT

рия Г: Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Крестьянские»; Котлеты «По-домашнему»; Котлеты «Домашние»; Котлеты «Приятные»; Котлеты «Охотничьи»; Котлеты «Донские»; Котлеты «По-русски»; Котлеты из говядины и свинины; Котлеты «Сочные»; Котлеты «Столичные»; Котлеты «Луганские»; Котлеты «Богатырские»; Котлеты «Особые»; Котлеты «Вкусные»; Котлеты «Алтайские»; Бургер; Биточки; Биточки «Богатырские»; Биточки: «Мичуринские»; Биточки «Особые»; Бифштекс «Лакомство пастора» [для гурмана]; Шницель «Крестьянский»; Шницель «Пряный»; Шницель «Данилевский»; Шницель «Купеческий»; «Ёжики»; Ёжики «Мясные»; Тефтели «Хабаровские»; «Тефтели с рисом»; Тефтели «Ёжики по-домашнему»; Фрикадельки; Фрикадельки «Тари»; Фрикадельки «Самарские»; Фрикадельки «Нежные»; Фрикадельки «Ленинградские»; Люля-кебаб «По-восточному»; Голубцы ленивые; Колбаски «Восторг»; Колбаски с сыром. **Категория Д:** Котлеты «Бистро»; Котлеты «Полтавские»; Котлеты «Домашние»; Котлеты «Луганские»; Котлеты «Нежные»; Биточки с сыром «Восторг»; Биточки «Любимые»; Биточки «Аппетитные»; Шницель «Любительский»; Шницель «По-венски»; Шницель «Посольский»; Тефтели «Ароматные»; Ежики «Нежные»; Ежики «Волшебные»; Люля-кебаб «Южный»; Ленивые голубцы; Голубцы ленивые. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Перец, фаршированный мясом и рисом. **Категория Г:** Голубцы; Перец фаршированный «Домашний»; Перец, фаршированный мясом и рисом; Перец, фаршированный свининой и говядиной; Голубцы «Домашние»; Голубцы «Деревенские»; «Голубцы мясные»; Голубцы из свинины и говядины; Долма из свинины и говядины; Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки]; Зразы с луком; Зразы с грибами; Зразы с курагой; Зразы с черносливом; «Мясная ватрушка». **Категория Д:** Голубцы. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория Г:** Купаты «Молодежные».

Изменение № 1 Дата введения в действие – 07.11.2025 г. **«ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ»: Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Г:** Ребро в маринаде «Гриль с кунжутом». **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория В:** Гуляш в «Сливочно- сырном соусе»; Гуляш из свинины «Летний»; Свинина в соусе «Бешамель».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование полуфабрикатов мясных и мясосодержащих из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] своими фирменными или придуманными названиями. заменять придуманное наименование полуфабрикатов мясных и мясосодержащих из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] выпускают с температурой в любой точке измерения: охлажденные мясные [мясосодержащие] от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; замороженные мясные [мясосодержащие] не выше минус 8 °С; глубокозамороженные мясные [мясосодержащие] не выше минус 18 °С. Полуфабрикаты мясные крупнокусковые [мясокостные бескостные] из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], в том числе котлетное мясо: выпускают замороженными [глубокозамороженными] в блоках [полиблоках]; с пометкой «Экстра» выпускают замороженными, получен-

ными путём распила замороженного сырья. **Термины и определения** В настоящих технических условиях применены термины по ТР ТС 034/2013, а также следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 52427, ГОСТ 32951: **мясной полуфабрикат:** Мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности; **мясосодержащий полуфабрикат:** Мясная продукция, массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно, которая изготовлена из мяса на кости или бескостного мяса или фарша с добавлением немясных ингредиентов, предназначена для реализации в розничной торговле и требует перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности; **кусковой полуфабрикат**: Мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой более 10 г; **мясокостный полуфабрикат:** Кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением бескостного мяса и кости. **бескостный полуфабрикат:** Кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса. **крупнокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат:** Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой от 500 до 3000 г включительно **мелкокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат:** Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 500 г включительно; **порционный бескостный [мясокостный] полуфабрикат:** Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде порции массой от 70 до 1000 г. **рубленый мясной полуфабрикат:** Мясной полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных и немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок; **рубленый мясосодержащий полуфабрикат -** мясосодержащий полуфабрикат, изготовленный из измельченных мясных и немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок; **формованный кусковой [рубленый] полуфабрикат:** Кусковой [рубленый] мясной или мясосодержащий полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму. **фаршированный полуфабрикат:** Формованный кусковой или рубленый полуфабрикат, при изготовлении которого осуществляется наполнение или заворачивание одних ингредиентов или смеси ингредиентов в другие ингредиенты или смеси ингредиентов. **панированный полуфабрикат:** Кусковой или рубленый полуфабрикат, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов. **фарш мясной [мясосодержащий]:** Рубленый мясной [мясосодержащий] полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в розничной торговле в фасованном или нефасованном виде. **группа:** Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре; **вид [подвид]:** Полуфабрикаты, объединенные по технологии изготовления; **категория:** Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мышечной ткани в рецептуре; **мясной полуфабрикат категории А:** Мясной рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] более 80,0%; **мясной полуфабрикат категории Б:** Мясной рубленый полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] более 60,0 % до 80,0 % включительно; **мясной [мясосодержащий] полуфабрикат категории В:** Мясной [мясосодержащий] рубленый полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] более 40,0 % до 60,0 % включительно; **мясной [мясосодержащий] полуфабрикат категории Г:** Мясной [мясосодержащий] рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] более 20,0 % до 40,0 % включительно. **мясной [мясосодержащий] полуфабрикат категории Д:** Мясной [мясосодержащий] рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре [в рецептуре начинки] 20,0 % и менее. **говядина:** Мясо, полученное в результате переработки крупного рогатого скота, независимо от пола, в

HACCP EXPERT

возрасте от 8 мес. и старше. **телятина:** Мясо, полученное в результате переработки телят, независимо от пола, получавших подкормку, в возрасте от 3 мес. до 8 мес. **свинина:** Мясо, полученное в результате переработки свиней любого пола и возраста, живой массой свыше 8 кг. **баранина:** Мясо, полученное в результате переработки овец, независимо от пола, в возрасте от 4 мес. и старше. **ягнятина:** Мясо, полученное в результате переработки ягнят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 4 мес. **козлятина:** Мясо, полученное в результате переработки коз, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше. **конина:** Мясо, полученное в результате переработки лошадей, независимо от пола, в возрасте от одного года и старше. **жеребятина:** Мясо, полученное в результате переработки жеребят, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до одного года. **оленина:** Мясо, полученное в результате переработки оленей, независимо от пола, в возрасте от 14 дней и старше. **мясо глубокой заморозки:** Замороженное мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше минус 18 °С. **мясной блок:** Мясо одного вида и наименования, сформованное в виде блока определенной формы и размера. *Примечания.* Мясной блок может быть изготовлен из мяса на кости или бескостного мяса. Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы** [в негерметичной упаковке с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией]**:** ***а) при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные – не более 3 суток; ***б) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; ***в) при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 1°С:*** полуфабрикаты кусковые мясокостные, бескостные (по всем группам) – не

ХАССР ЭКСПЕРТ

более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) не более 7 суток**;** ***г) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 1°С:*** полуфабрикаты кусковые мясокостные, бескостные (по всем группам) – не более 17 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) с применением регуляторов кислотности не более 10 суток**; упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы** при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С включительно с момента изготовления: ***а) с применением модифицированной атмосферы*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 14 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде**–** не более 10 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 15 суток; ***б) с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 12 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности **–** не более 13 суток; ***в) с применением модифицированной атмосферы*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 18 суток; полуфабрикаты мелкокусковые мясокостные – не более 18 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 22 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 22 суток; ***г) с приме-***

HACCP EXPERT

нением модифицированной атмосферы *при температуре воздуха* ***от 0 °С до плюс 4 °С****:* полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 18 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 18 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в маринаде – не более 21 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в маринаде – не более 21 суток полуфабрикаты порционные бескостные панированные – не более 16 суток; полуфабрикаты порционные бескостные непанированные – не более 16 суток; полуфабрикаты порционные бескостные в маринаде – не более 23 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 18 суток; полуфабрикаты мелкокусковые мясокостные – не более 14 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные панированные – не более 16 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные непанированные – не более 16 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные в маринаде– не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые – не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые формованные панированные – не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые формованные непанированные – не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые в оболочке – не более 18 суток. ***д) с применением вакуума*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума **–** не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 21 сутки; ***е) с применением вакуума и регуляторов кислотности*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 сутки; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности– не более 25 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 20 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности **–** не более 18 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных и мясосодержащих кусковых, рубленых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребя-**

HACCP EXPERT

тины, оленины] с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** *для полуфабрикатов кусковых (для всех групп):* негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; *для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:* негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** *для полуфабрикатов кусковых (для всех групп):* негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; *для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:* негерметично упакованных – не более 8 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; **при температуре не выше минус 25 °С:** *для полуфабрикатов кусковых (для всех групп):* негерметично упакованных – не более 12 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 18 месяцев; *для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:* негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 14 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных крупнокусковых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины], замороженных в блоках** с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 % и температуре: ***не выше минус 12°С:*** полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из говядины, конины и оленины не более 8 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свинины не более 5 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свиной грудинки не более 3 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из баранины не более 6 месяцев; ***не выше минус 18°С:*** полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из говядины, конины и оленины не более 12 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свинины не более 6 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свиной грудинки не более 6 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из баранины не более 10 месяцев; ***не выше минус 20°С:*** полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из говядины, конины и оленины не более 14 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свинины не более 8 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свиной грудинки не более 8 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из баранины не более 11 месяцев; ***не выше минус 25°С и ниже***: полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из говядины, конины и оленины не более 18 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свинины не более 12 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свиной грудинки не более 12 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из баранины не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясных и мясосодержащих, кусковых, рубленых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, конины, жеребятины, оленины] **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает из-

HACCP EXPERT

готовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов кусковых, рубленых из мяса убойных животных [говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины, ягнятины, к онины, жеребятины, оленины], отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1181-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ, ЯГНЯТИНЫ] ОХЛАЖДЁННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 19.05.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные, мясосодержащие, кусковые [мясокостные, бескостные] и рубленые из баранины [козлятины, ягнятины], выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде куска или кусков мяса, или фарша [из фарша] из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и (или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, в оболочках или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины] предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания. **Полуфабрикаты выпускают: *в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:*** мясные; мясосодержащие; ***в зависимости от вида и возрастной группы убойных [продуктивных] животных:*** из баранины [козлятины, ягнятины]; ***в зависимости от степени измельчения:*** кусковые; рубленые; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления [степени измельчения и состава]:*** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные, фаршированные, в панировке, в т.ч. в пряностях и их смесях, в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]; рубленые [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, весовые, фасованные]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г, Д; мясосодержащие полуфабрикаты категории В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины] охлаждённые и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов и наименований: **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ БАРАНИНЫ [КОЗЛЯТИНЫ, ЯГНЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины] Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А:** Зачищенная корейка на кости баранья Неразделённая почечная часть (заднее седло) из баранины Каре ягнёнка для запекания Каре ягнёнка по-французски Передок туши без хребтового края (зачищенный) из баранины Тазобедренная часть на кости

- филейная часть из баранины Филейная часть на кости из баранины Каре ягнёнка, зачищенное Каре ягнёнка Каре ягнёнка 4 ребра Каре ягнёнка 8 рёбер Корейка баранины 4 ребра (4-ребровая) Корейка баранины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка баранины 12 рёбер (12-ребровая) Корейка ягнятины 4 ребра (4-ребровая) Корейка ягнятины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка ягнятины 12 рёбер (12-ребровая) Корейка козлятины 4 ребра (4-ребровая) Корейка козлятины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка козлятины 12 рёбер (12-ребровая) Тазобедренная часть на кости козлятины Корейка на кости козлятины Верхняя тазобедренная часть козлятины Спинная часть на кости козлятины **Категория Б:** Шейная часть на кости из баранины Подлопаточная часть на кости из баранины Тазобедренная часть на кости из баранины Верхняя тазобедренная часть на кости из баранины Нижняя тазобедренная часть на кости из баранины Окорок бараний на кости Спинно-поясничная часть на кости из баранины Лопаточная часть на кости из баранины Спинная часть на кости из баранины Поясничная часть на кости из баранины Седло баранье на кости Корейка на кости баранья Корейка 4-ребра баранья Тазобедренная часть на берцовой кости [легко разделываемая] из баранины Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами из баранины Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 4-ребровая из баранины Передняя часть с хребтовым краем (зачищенная) 6-ребровая из баранины Передняя часть 6-ребровая из баранины Передняя часть 7-ребровая из баранины Передняя часть 8-ребровая из баранины Лопатка баранья 4-ребровая Лопатка баранья 5-ребровая Лопатка баранья 6-ребровая Квадратно-вырезанная лопатка баранья 4-ребровая Квадратно-вырезанная лопатка баранья 5-ребровая Квадратно-вырезанная лопатка баранья 6-ребровая "Банджо" из баранины (наружная часть лопатки) Тазобедренная часть без толстого края и голяшки из баранины Баранье седло для запекания н/к Лопатка баранья н/к Рёбрышки бараньи Каре из баранины Каре из баранины разделённое Корейка на кости баранья Шейка барашка на кости Шея на кости ягнёнка Корейка баранины 4 ребра (4-ребровая) Корейка баранины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка баранины 12 рёбер (12-ребровая) Корейка ягнятины 4 ребра (4-ребровая) Корейка ягнятины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка ягнятины 12 рёбер (12-ребровая) Корейка козлятины 4 ребра (4-ребровая) Корейка козлятины 8 рёбер (8-ребровая) Корейка козлятины 12 рёбер (12-ребровая) Седло козлятины Шея на кости козлятины Лопатка на кости козлятины Спинная часть на кости козлятины **Категория В:** Грудная часть на кости из баранины Передняя голяшка на кости [рулька] баранья Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины] Голяшка задняя ягнятины [козлятины] Грудинка с пашиной из баранины Ребра с тонким слоем мяса бараньи Берцовая часть с голяшкой из баранины Грудинка баранья н/к Баранья нога [задняя часть голени с пяткой] на кости Голяшка ягнёнка Грудинка на кости козлятины Голень на кости козлятины Голень баранья **Категория Г:** Рёберная часть на кости из баранины Задняя голяшка на кости баранины [ягнятины, козлятины] Голяшка задняя баранины Рёбра бараньи [козлятины] Ребрышки ягнёнка для гриля Рёбра козлятины Рёбрышки козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины] Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15% Тазобедренная часть на кости в рассоле 15% Шейная часть на кости в рассоле 15% Лопаточная часть на кости в рассоле 15% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20% Тазобедренная часть на кости в рассоле 20% Шейная часть на кости в рассоле 20% Лопаточная часть на кости в рассоле 20% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25% Тазобедренная часть на кости в рассоле 25% Шейная часть на кости в рассоле 25% Лопаточная часть на кости в рассоле 25% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30% Тазобедренная часть на кости в рассоле 30% Шейная часть на кости в рассоле 30% Лопаточная часть на кости в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле 15% Грудинка на кости в рассоле 20% Грудинка на кости в рассоле 25% Грудинка на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины] Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Корейка для запекания бескостная Обваленный толстый край поясничной части Лопатка баранья бескостная Окорок из баранины бескостный [верхняя часть] Окорок из баранины бескостный [нижняя часть] Наружная часть тазобедренного отруба б/к Верх наружной части тазобедренного отруба б/к Затылок боковой части тазобедренного отруба б/к Боковая часть тазобедренного отруба б/к Внутренняя часть тазобедренного отруба б/к Внутренняя часть тазобедренного отруба без горбушки б/к Обваленный толстый край поясничной части Спинная полоска [краевая покромка] Филейная покромка Шейный филей Вырезка (филей) Верхний край вырезки Вырезка без верхнего края Корейка ягнёнка [барашка] б/к Лопатка ягнёнка [барашка] б/к Окорок ягнёнка [барашка] б/к Филей бедра «Книжка» из филе б/к Рулет "Спенсер" бескостный Каре ягнёнка б/к, Рулет «Рибай» Почечная часть бескостная Тазобедренная часть б/к козлятины Вырезка козлятины Жиго [козлятина для жарки] Филей козлятины Корейка б/к козлятины [ягнятины] Окорок б/к козлятины [ягнятины] Лопатка б/к козлятины Вырезка ягнячья Ягнятина

от спинно-поясничной части Ягнятина от тазобедренной части Ягнятина от лопаточной части **Категория Б:** Тазобедренная часть бескостная Жиго [баранина для жарки] бескостная Квадратно-вырезанная лопатка [обваленная] Лопаточно-плечевая часть с рулькой бескостная Передняя четвертина (обваленная) Шея ягнёнка [барашка] б/к Баранья нога без кости **Категория В:** Пашина Грудинка баранья б/к Голяшка бескостная Рулька бескостная Грудинка козлятины Мясо котлетное козлятины Голяшка передняя б/к баранья Голяшка задняя б/к баранья Голяшка передняя б/к козлятины Голяшка задняя б/к козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины] Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% **Категория Б:** Пашина баранины [козлятины] в рассоле 10% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 15% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 20% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 25% Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Тазобедренная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Подлопаточная част баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Лопаточная часть баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% Пашина баранины [козлятины] в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 10% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 15% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 20% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 25% Грудинка баранины [козлятины] б/к в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; Мясной блок. Шейная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть баранины [козлятины] на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Корейка козлятины [ягнятины] бескостная, замороженная; Мясной блок. Козлятина [ягнятина] от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Козлятина [ягнятина] от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Баранина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Баранина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория Б:** Мясной блок. Корейка баранья бескостная, замороженная; Мясной блок. Баранина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Баранина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Баранина от шейной части бескостной замороженная; **Категория Б:** Мясной блок. Котлетное мясо козлятины [ягнятины] замороженное. **Категория В:** Мясной блок. Котлетное мясо баранье замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Отбивные из заднего седла на кости Котлеты из передка туши на кости Отбивные из лопаточно-плечевой части на кости Бифштексы из тазобедренного отруба на кости Отбивные из почечной части на кости Отбивные из толстого края поясничной части на кости Отбивные из бараньих ребрышек по-французски Отбивные из бараньей вырезки на кости Стейк для гриля Стейк из бараньей ноги на кости Стейк для барбекю из баранины Стейк на косточке из баранины Стейк двойной из баранины Котлета натуральная из баранины [козлятины] Стейк особый из баранины Отбивная из каре ягнёнка Отбивная из ноги ягнёнка Отбивные из козлятины на ребре по-французски Отбивные из козлятины на ребре по-французски особые Баранья отбивная Отбивные из вырезки на кости козлятины **Категория Б:** Стейк из шеи на кости ягнёнка Стейк из шеи баранины на кости Стейк из шеи козлятины на кости Отбивная на ребре из козлятины Стейк из ягнёнка на кости **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод,**

и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория А: Корейка козлятины в специях для запекания Седло козлятины в специях для запекания Седло баранины в специях для запекания Корейка баранины в специях для запекания Окорок козлятины в специях для запекания **Категория Б:** Окорок баранины в специях для запекания **Категория Г:** Рёбра козлятины в специях Рёбрышки козьи для запекания **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Бифштексы из тазобедренного отруба б/к Отбивные из почечной части б/к Отбивные из толстого края поясничной части б/к Отбивные из бараньей корейки б/к Эскалоп Шницель Отбивная для гриля «Фантазия» из баранины Баранина гриль Баранина «Барбекю» Котлета натуральная из баранины Котлета натуральная из козлятины Бифштекс из баранины Стейк из козлятины Стейк для гриля из баранины [ягнёнка] Стейк для барбекю из баранины [ягнёнка] Шницель бараний Шницель ягнячий Баранина духовая Ягнятина духовая Эскалоп бараний Эскалоп ягнячий **Категория Б:** Отбивные из лопаточно-плечевой части б/к Отбивные из бараньей лопатки б/к Лангет из баранины Баранина [козлятина] духовая Мясо для баранины духовой Мясо для козлятины духовой Рулет мясной «Домашний» Рулет бараний с курдючным жиром Отбивные из баранины без косточки Стейк «Цифра 7» из баранины Котлета отбивная из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория А:** Корейка б/к в специях для запекания из козлятины Корейка б/к в специях для запекания из баранины Окорок б/к для запекания из козлятины **Категория Б:** Стейк из баранины «По-кавказски» Стейк из баранины «Аппетитный» Стейк из баранины «Восточный» Лопатка б/к в специях из козлятины Окорок б/к для запекания из баранины Лопатка б/к в специях для запекания из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Рагу из баранины Набор для бешбармака из баранины **Категория В:** Баранина «Для первого» н/к Ребрышки барашка Рагу барашка Набор для бешбармака из баранины Суповой набор из баранины **Категория Г:** Набор для борща Набор для бульона из баранины Набор для бульона из козлятины Рагу из баранины Рагу из козлятины Суповой набор из баранины **Категория Д:** Набор для холодца из баранины Набор для холодца из козлятины Набор для шурпы из баранины Набор для шурпы из козлятины Набор для харчо из баранины Суповой набор из козлятины Суповой набор из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые мясокостные, в специях [маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них] из баранины [козлятины]: Категория Б:** Шашлык «Охотничий» **Категория В:** Шашлык «Кавказский» из каре баранины Шашлык из баранины на кости **Категория Г:** Рёбрышки козьи для гриля в специях Рёбрышки козьи пряные для жарки **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Мясо для плова из баранины Шашлычки на шпажках из баранины Стейки, нарезанные кубиками Баранина для кебаба Азу из баранины Азу из козлятины Бефстроганов из баранины Бефстроганов из баранины «По-домашнему» Баранина для шашлыка «Экстра» Козлятина для шашлыка «Экстра» Баранина для плова «По-домашнему» Мясо для запекания и гриля из баранины Шашлык из баранины Поджарка ягнячья Ягнятина для плова Гуляш из ягнятины Баранина для шашлыка Козлятина для шашлыка Баранина для плова Козлятина «По- строгановски» Поджарка «Фирменная» из козлятины Гуляш из козлятины Гуляш из баранины Козлятина для плова Мясо для плова из козлятины Мясо для шашлыка из баранины Мясо для шашлыка из козлятины **Категория Б:** Мясо для плова из баранины Шашлычки на шпажках из баранины Мясо котлетное ягнячье Котлетное мясо баранье Поджарка из баранины Гуляш из баранины Мясо для плова из баранины Мясо для плова из козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые бескостные в маринадах с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них [или в специях] из баранины [козлятины]: Категория Б:** Шашлык из козлятины, маринованный в майонезе Шашлык из козлятины, маринованный в томатном соусе Шашлык «Экстра» Шашлык «Классика» Шашлык «Кавказский» из баранины бескостный Шашлычки на шпажках из баранины Шашлык «Грузинский» Шашлык «Томатный острый» Шашлык «Из баранины» **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г:** Набор для гриля – ребрышки бараньи с овощами и грибами; Набор для

гриля – ребрышки козлятины с овощами и грибами. **Категория Д:** Картофель с бараньими ребрышками; Картофель с ребрышками козлятины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Г:** Картофель с бараниной; Картофель с козлятиной; Ягнятина с картофелем; Баранина с гречкой; Козлятина с гречкой; Ягнятина с гречкой; Баранина с овощами; Козлятина с овощами; Ягнятина с овощами; Баранина с овощами и рисом; Козлятина с овощами и рисом; Ягнятина с овощами и рисом Баранина с рисом; Козлятина с рисом; Ягнятина с рисом; Капуста с бараниной; Ягнятина с капустой; Козлятина с капустой; Картофель с грибами и бараниной; Ягнятина с картофелем и грибами; Козлятина с картофелем и грибами; Жаркое из баранины с овощами; Жаркое из козлятины с овощами; Строганов из баранины в горчице с грибами; Бефстроганов из свинины в горчице с грибами; Бефстроганов из баранины в горчице с грибами. **Категория Д:** Шашлык на шпажке с бараниной и картофелем. **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш бараний Фарш из козлятины **Категория Б:** Фарш из баранины Фарш «Восточный» из баранины Фарш бараний Фарш из козлятины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Гамбургер из козлятины Гамбургер из баранины Котлета для гамбургера из баранины Бифштекс «Козий» Бифштекс из козлятины Бифштекс из баранины Люля-кебаб **Категория В:** Котлеты «Вкусные» из баранины Котлеты «Аппетитные» из баранины Котлеты «Сернурские» без панировки Котлеты из баранины Котлеты «Мясные домашние» из баранины Котлеты «Фирменные» из баранины Котлеты «Сернурские» из козлятины Биточки из баранины Биточки «Ароматные» из баранины Шницель из баранины Шницель из козлятины Шницель «Охотничий» Шницель «Пикантный» из баранины Колбаски «Сернурские» Тефтели «Деревенские» Тефтели из баранины Тефтели «Аппетитные» из баранины Фрикадельки «Ароматные» Фрикадельки «Пикантные» Фрикадельки из баранины Фрикадельки «Сочные» из баранины Фрикадельки «Нежные» из баранины Люля-кебаб «Премиум» из баранины Люля-кебаб «Удачный» Голубцы «Ленивые» из баранины **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Перец фаршированный Голубцы по-армянски Долма **Группа – полуфабрикаты мясные из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски бараньи Колбаски для гриля «Томатос» Купаты «Сернурские» **Категория В:** Колбаски «Провансальские» Купаты «Шашлычные» Колбаски для гриля «Охотничьи» Колбаски для гриля «Улитка» Колбаски для гриля «Фирменные» из баранины Колбаски для гриля с сыром из баранины Колбаски для гриля с сыром «Элитные» из козлятины **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория В:** Фарш для тефтелей из баранины; **Категория Г:** Фарш «Дагестанский»; Фарш для котлет; Фарш «Кавказский»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из баранины; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Котлеты «Домашние» Гамбургер «Буффало» Биточки с сыром из баранины Люля-кебаб «Восточный» Колбаски с сыром **Категория Г:** Гамбургер «Пряный» Биточки «По-селянски» Биточки с сыром Голубцы «Ленивки» Голубцы «Ленивые» из баранины **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Долма «Армянская» с бараниной Зразы с сыром «Сернурские» из козлятины Зразы с сыром «Фирменные» из баранины **Категория Г:** Зразы бараньи с яйцом Зразы бараньи с грибами **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из баранины [козлятины, ягнятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** Колбаски для гриля «К пиву» Купаты «Южные» из баранины.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых и рубленых из баранины [козлятины, ягнятины] своими фирменными или придуманными названиями.

Полуфабрикаты мясные, мясосодержащие кусковые и рубленые из баранины [козлятины, ягнятины] выпускают с температурой в любой точке измерения охлажденные мясные [мясосодержащие] от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; замороженные мясные [мясосодержащие] не выше минус 8 °С; глубокозамороженные мясные [мясосодержащие] не выше минус 18 °С. Полуфабрикаты мясные, мясосодержащие кусковые и рубленые из баранины [козлятины,

ягнятины] выпускают: охлажденные [замороженные] весовые или фасованные в потребительской упаковке; замороженные [глубокозамороженные] мясные крупнокусковые [мясокостные, бескостные] в блоках [полиблоках]. **Правила транспортирования и хранения** Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из баранины [козлятины, ягнятины] в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности охлаждённых полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из баранины [козлятины, ягнятины]** с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные – не более 3 суток; *с применением регуляторов кислотности:* полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескост-

ные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 14 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде– не более 10 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 15 суток; *с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток; *с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 21 сутки; *с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности– не более 25 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 20 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 21 сутки; полуфабрикаты

мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из баранины [козлятины, ягнятины]** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** *для полуфабрикатов кусковых мясных [мясосодержащих]:* негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; *для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:* весовых – не более 2 месяцев; негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** *для полуфабрикатов кусковых мясных [мясосодержащих]:* негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; *для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:* весовых – не более 6 месяцев; негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных крупнокусковых из баранины [козлятины, ягнятины], замороженных в блоках** с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре: не выше минус 8°С: не более 4 месяцев; не выше минус 18°С: не более 12 месяцев; не выше минус 25°С и ниже: не более 14 месяцев. **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из говядины [телятины] **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1179-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ] ОХЛАЖДЁННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 16.05.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* техническ*ие условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные, мясосодержащие, кусковые [мясокостные, бескостные] и рубленые из говядины [телятины], выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде куска или кусков мяса, или фарша [из фарша] из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и (или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, в оболочках или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины [телятины] предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания. Полуфабрикаты выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:*** мясные; мясосодержащие; ***в зависимости от вида и возрастной группы убойных [продуктивных] животных:*** из говядины [телятины]; ***в зависимости от степени измельчения:*** кусковые; рубленые; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления [степени измельчения и состава]:*** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные, фаршированные, в панировке, в т.ч. в пряностях и их смесях, в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]; рубленые [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, весовые, фасованные]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани*** мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г, Д; мясосодержащие полуфабрикаты категории В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из говядины [телятины] охлаждённые и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов и наименований: **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ [ТЕЛЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А:** Спинно-поясничная часть на кости [экстра]; Тазобедренная часть на кости [экстра]; Шейная часть на кости [экстра]; Шея говяжья на кости [экстра]; Подлопаточная часть на кости [экстра]; Лопаточная часть на кости [экстра]; Лопатка с предплечным краем на кости [экстра]; Корейка для запекания на кости [экстра]; Окорок говяжий на кости [экстра]; Филей на кости [экстра]; Поясничная часть на кости [экстра]; Спинная часть на кости [экстра]; Тонкий край на кости [экстра]; Толстый край на кости [экстра]; Грудинка говяжья [экстра]; Лопатка говяжья [экстра]; Мякоть говяжья на кости [экстра]; Уголок говяжий [экстра]. **Катего-**

рия Б: Спинно-поясничная часть на кости; Тазобедренная часть на кости; Рёберная часть подготовленная; Шейная часть на кости; Шея говяжья на кости; Подлопаточная часть на кости; Лопаточная часть на кости; Лопатка с предплечным краем на кости; Корейка для запекания на кости; Окорок говяжий на кости; Филей на кости; Поясничная часть на кости; Спинная часть на кости; Тонкий край на кости; Толстый край на кости; Окорок с голяшкой; Оковалок на кости; Ростбиф на кости; Оковалок без голяшки на кости; Рёбра «Кальби»; Говядина для жаренья на кости; Лопаточная часть прямоугольной разделки на кости; Мякоть говяжья на кости; Уголок говяжий; Шея на кости. **Категория В:** Грудная часть на кости; Грудинка на кости; Край челышка на кости; Голяшка передняя на кости [задняя голяшка на кости]; Голяшка задняя на кости [передняя голяшка на кости]; Шейный зарез на кости; Челышко на кости; Рёберный край грудинки; Ребра для гриля; Мотолыга говяжья; Говядина для бульона на кости. **Категория Г:** Рёберная часть на кости. **Категория Д:** Рёбра без поверхностного мяса. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 10%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 10%; Лопаточная часть на кости в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 15%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 15%; Лопаточная часть на кости в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 20%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 20%; Лопаточная часть на кости в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 25%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 25%; Лопаточная часть на кости в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30%; Тазобедренная часть на кости в рассоле 30%; Подлопаточная часть на кости в рассоле 30%; Лопаточная часть на кости в рассоле 30%; **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле 10%; Грудинка на кости в рассоле 15%; Грудинка на кости в рассоле 20%; Грудинка на кости в рассоле 25%; Грудинка на кости в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Вырезка; Вырезка «Царская»; Вырезка «Экстра»; Длиннейшая мышца спины; Длиннейшая мышца спины «Экстра» Мясо тазобедренной части «Балык»; Лопаточная часть бескостная; Лопатка говяжья бескостная; Лопаточная часть бескостная «Экстра»; Спинно-поясничная часть бескостная; Спинно-поясничная часть бескостная «Экстра»; Подлопаточная часть бескостная; Подлопаточная часть бескостная «Экстра»; Тазобедренная часть бескостная (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); Тазобедренная часть бескостная «Экстра» (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); Тазобедренная часть бескостная (кострец, подбедерок, оковалок, огузок); Тазобедренная часть бескостная «Экстра» (кострец, подбедерок, оковалок, огузок); Тонкий край бескостный; Толстый край бескостный; Ростбиф, говядина для жарки; Ростбиф, телятина для жарки; Говядина для тушения; Мякоть для тушения; Мякоть для тушения «Особая»; Говядина для варки; Телятина для варки; Ростбиф «Экстра»; Говядина для тушения «Экстра»; Телятина для тушения «Экстра»; Говядина для варки «Экстра»; Телятина для варки «Экстра»; Филей бескостный; Филей бескостный «Экстра»; Поясничная часть бескостная [антрекот]; Поясничная часть бескостная (антрекот) «Экстра»; Спинная часть бескостная; Спинная часть бескостная «Экстра»; Глазной мускул; Вырезка из лопатки; Передняя часть лопатки бескостная; Наружная часть лопатки бескостная; Внутренняя часть лопатки бескостная; Задняя часть лопатки бескостная; Предплечный край бескостный; Предплечный край «Экстра»; Шейная часть бескостная «Экстра»; Покромка «Экстра»; Плечевая часть бескостная; Грудинка, «Экстра»; Грудинная часть «Экстра» бескостная; Говядина духовая из полусухожильной мышцы бедра; Мясо для жаренья из верхушки верхней тазобедренной части; Нежная мякоть лопаточно-шейной части; Говядина «Для фарша»; Мясо для жаренья из мякоти нижней части говяжьего бедра; Мясо для жаренья из мякоти верхней части говяжьего бедра Средне-ягодичная мышца Рулет из спинной мякоти Рулет из подлопаточной мякоти —«Вырезка бычка»; Мякоть

говяжья задняя часть Шейка говяжья бескостная Вырезка телячья; Филей лопатки из телятины Филей из шеи Наружная часть бедра «Для запекания». **Категория Б:** Пашина бескостная Шейно-лопаточная часть бескостная Шейная часть бескостная Покромка Шейный зарез б/к «Экстра» Котлетное мясо Тонкая часть пашины Наружный край нижней части пашины Толстая часть пашины Внутренняя часть пашины Грудинка бескостная Рулет «Спенсер» Шейка говяжья бескостная **Категория В:** Завиток Шейный зарез бескостный Говядина «Для студня» Голяшка передняя бескостная Голяшка задняя бескостная Подбедерок говядины Подбедерок телятины Говядина для бульона бескостная **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 10%; Подлопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Лопаточная часть бескостная (экстра) в рассоле 10%; Покромка (экстра) в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%; Тазобедренная часть бескостная (экстра) в рассоле 15%; Говядина «По-домашнему» в рассоле 10%; Говядина «Юбилейная» в рассоле 10%; Говядина «Для запекания» в рассоле 10%; **Категория Б:** Покромка в рассоле 10%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 15%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 15%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Покромка в рассоле 15%; Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 15%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 20%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 20%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Покромка в рассоле 20%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 25%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 25%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 25%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 25%; Покромка в рассоле 25%; Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 30%; Тазобедренная часть бескостная в рассоле 30%; Подлопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Покромка в рассоле 30%; **Категория В:** Грудинка бескостная в рассоле 15%; Грудинка бескостная в рассоле 20%; Грудинка бескостная в рассоле 25%; Грудинка бескостная в рассоле 30%; **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Грудинка говяжья маринованная; Говядина «Пикантная» в маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть говядины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть говядины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть говядины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть говядины на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть говядины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Говядина от спинно-поясничная части бескостной, замороженная; Мясной блок. Говядина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Говядина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Говядина от лопаточной части бескостной замороженная; —Мясной блок. Телятина от спинно-поясничная части бескостной замороженная; Мясной блок. Телятина от тазобедренной части бескостной замороженная; Мясной блок Телятина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Телятина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория Б:** Мясной блок. Котлетное мясо телячье замороженное. **Категория В:** Мясной блок. Говядина от грудной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо говяжье замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 15%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле

HACCP EXPERT

20%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 25%, замороженное. Мясной блок. Мясо котлетное говяжье в рассоле 30%, замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Порционный кусок тазобедренной части на кости «Экстра» Порционный кусок спинно-поясничной части на кости «Экстра» Порционный кусок лопаточной части на кости «Экстра» Порционный кусок шейной части на кости «Экстра» Порционный кусок грудной части на кости «Экстра» Порционный кусок подлопаточной части на кости «Экстра» Порционный кусок поясничной части на кости «Экстра» (антрекот) Порционный кусок спинной части на кости «Экстра» Порционный кусок филейного края на кости «Экстра» Антрекот на кости из телятины Стейк из телятины на кости **Категория Б:** —Порционный кусок тазобедренной части на кости Порционный кусок поясничной части на кости Порционный кусок спинной части на кости Порционный кусок лопаточной части на кости Порционный кусок шейной части на кости Бифштекс из задней поясничной части говяжьей туши Ресторанный бифштекс на кости Бифштекс для гриля на кости Стейк [к портеру] из говядины на кости Стейк «Нью-Йорк» из говядины на кости Бифштекс на кости Отбивная из говядины с косточкой Рёбра для барбекю Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из говядины Стейк «Рибай на кости» (RIB STEAK) из телятины Стейк «Томагавк» на кости Стейк «Ковбой» на кости Стейк «Портерхаус» из говядины на кости Стейк «Т-Бон» из говядины на кости Стейк «Клаб» из говядины на кости Стейк на кости из говядины Антрекот на кости из говядины **Категория В:** Порционный кусок голяшки передней на кости Порционный кусок голяшки задней на кости Порционный кусок рёберной части на кости Порционный кусок грудной части на кости Рябчик [котлета на косточке] Медальоны говяжьи (из мотолыги говяжьей) Стейк «Оссо Буко» из голяшки **Категория Г:** Рёбра для гриля Ребрышки для жарки «Оригинальные» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 30% Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 30% Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 30% Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 30% Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 15% —Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 30% **Категория В:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 30% **Категория Г:** Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 15% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 20% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 25% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 30% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 15% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 20% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 25% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 30% Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 15% Порционный шейного зареза на кости в рассоле 20% Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 25% Порционный кусок шейного зареза на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины**

HACCP EXPERT

[телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б: Стейк на кости «Ти-бон» в маринаде «Горчично-луковом»; Стейк из говядины в маринаде «Острый» Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый» Отбивная из говядины с косточкой **Категория В:** Грудинка говяжья «Любительская» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]: Категория А:** Порционный кусок спинной части бескостной Порционный кусок филейного края Порционный кусок говяжьей вырезки Порционный кусок оковалка бескостный Порционный кусок внутренней тазобедренной части Порционный кусок верхней тазобедренной части Говядина для жаренья Порционный кусок подлопаточной части Порционный кусок говяжьей пашины Порционный кусок мякоти нижней части говяжьего бедра Порционный кусок мякоти верхней части говяжьего бедра Толстый край челышка бескостный Тонкий край челышка бескостный Порционный кусок мякоти верха говяжьей лопатки Порционный кусок полусухожильной мышцы говяжьего бедра Слайсы для жарки из говядины Слайсы для жарки из телятины Лангет Говядина духовая Говядина гриль Антрекот Шницель натуральный Мясо для бифштекса Мясо для филе Мясо для лангета Мясо для антрекота Мясо для говядины духовой Мясо для телятины духовой Говядина барбекю Телятина барбекю Стейк из говядины Стейк из телятины Стейк с перцем Стейк «Рибай» из говядины Стейк «Нью-Йорк» из говядины Стейк «Филе миньон» Стейк «Трёхглавый» Стейк «Махаон» Стейк «Клод» Стейк «Шато» Стейк «Шатобриан» Стейк «Ранчо» Стейк «Батлер» Стейк «Чак Ролл» Стейк «Флэт Айрон» Стейк «Денвер» Стейк «Рамп» Стейк «Топ Блейд» Стейк «Медальон из лопатки» Стейк «Харт Блейд» Стейк «Трай Тип» Стейк «Бейсбол» Стейк «Топ Раунд» Стейк «Топ Раунд Кэп» Стейк «Ай Раунд» Стейк «Пиканья» Стейк «Кулет» Стейк «Сирлойн» Стейк «Сирлойн Кэп» Стейк «Рибай Филе» Стейк «Рибай Кэп Стейк» (RIBEYE CAP STEAK) Стейк «Рибай Кэп Ролл» (RIBEYE CAP ROLL) Стейк «Стриплойн» (STRIP STEAK) Стейк «Стрип» (STRIP STEAK) из телятины Стейк «Кантри» Стейк «Вейн стрип» Стейк «Чак Ай Ролл» Стейк «Кантри» Стейк «Мясника Бифштекс Бифштекс из говядины Отбивная из говядины Отбивная из говядины без косточки Отбивная для гриля «Фантазия» Рулетик «Мясной» из говядины Ромштекс из говядины Бифштекс в беконе Стейк «60 секунд» Стейк «Флэнк» **Категория Б:** Порционный кусок пашины Порционный кусок внутренней части говяжьей пашины Порционный кусок внешней части говяжьей пашины Межреберные стрипсы Стейк «Мачете» (INSIDE SKIRT STEAK) Стейк «Скёрт» (OUTSIDE SKIRT STEAK) Стейк «Паук» Стейк «Фланк» (FLANK STEAK) Стейк «Мясника» Стейк «Бавет» (BAVETTE STEAK) Рулет говяжий со шпиком Шницель по-милански Ромштекс Ромштекс в цветной панировке **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Мясо для запекания и гриля в рассоле 15% Бифштекс натуральный в рассоле 15% **Категория Б:** Мясо для запекания и гриля в рассоле 20% Мясо для запекания и гриля в рассоле 25% Мясо для запекания и гриля в рассоле 30% Бифштекс натуральный в рассоле 20% Бифштекс натуральный в рассоле 25% Бифштекс натуральный в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Говядина в маринаде Говядина «Пикник» Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Филе Миньон» в маринаде «Фюме» Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый» Говядина в брусничном маринаде с черносливом Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый» **Категория Б:** Говядина «Пряная» в маринаде Стейк «Мясника» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Мачете» в маринаде «Чимичурри» Стейк «Рибай» в маринаде «Базиликовый» Говядина в маринаде универсальном с лимоном и травами Косичка из свиной вырезки в беконе Корейка для запекания Свинина для запекания с сыром Свинина для запекания с овощами Свинина для запекания с сыром и овощами Стейк из говядины в маринаде Гурмикс «Острый»

Категория В: Грудинка в специях маринованная Мясо «По-французски» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид –кусковые. Подвид – порционные, бескостные фаршированные. Категория Б:** Рулетик «Домашний» Ролады из говядины Ролады из телятины Рулетик «Мясной» из говядины **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Набор для вторых блюд Набор для бешбармака из говядины **Категория В:** Суповой набор из говядины Рагу из говядины Рагу из телятины Рагу говяжье Рёбра говяжьи **Категория Г:** Набор для первых блюд Набор для бульона Набор для бульона из говядины Ребра индивидуально вынутые (ребро ИВР) Заправка борщовая из говядины Рагу говяжье **Категория Д:** Набор для борща Набор для шурпы из говядины Набор для холодца Рёбра говяжьи Набор для бульона из говядины Суповой набор говяжий **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория В:** Шашлык из говядины «Классический» Шашлык из говядины «Грузинский» Шашлык из говядины «Сливочный» Шашлык из говядины «Сибирский гриль» Шашлык из говядины «По-итальянски» Шашлык из говядины «Чесночный» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Гуляш из говядины Гуляш из телятины, Гуляш из говядины «По-домашнему» Гуляш из телятины «По-домашнему» Поджарка из говядины Поджарка из телятины, Поджарка из говядины «По-домашнему» Поджарка из телятины «По-домашнему» Азу из говядины Азу из телятины, Азу из говядины «По-домашнему» Азу из телятины «По-домашнему» Бефстроганов из говядины Бефстроганов из телятины, Бефстроганов из говядины «По-домашнему» Бефстроганов из телятины «По-домашнему» Говядина для шашлыка Экстра Телятина для шашлыка Экстра Говядина для кебабов Ноазеты из телятины Говядина для шаурмы Кебабы из говядины **Категория Б:** Грудинка говяжья [телячья] Грудинка говяжья [телячья] Говядина для шаурмы Мясо котлетное говяжье **Категория В:** Говядина для бульона бескостная **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Шашлык из говядины Шашлык из телятины Шашлык «Георгиевский маринованный в гранатовом соке» Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный Шашлык для барбекю «Георгиевский» маринованный в уксусе Шашлык «Георгиевский» маринованный Шашлык из говядины «Кавказский» Телятина по-флотски **Категория Б:** Шашлык из говядины, маринованный в уксусе Шашлык из говядины, маринованный в томатах со специями Шашлык из говядины в соевом соусе Шашлык из говядины в вине и специях Шашлык из говядины в майонезе Шашлык «Георгиевский» маринованный [барбекю] Шашлык из говядины в кетчупе Гуляш в маринаде Азу из говядины в соусе Говяжья поджарка в маринаде Шашлык из говядины «Обычный» Шашлык «По-домашнему» из говядины Говядина «Пряная» в маринаде Говядина для шаурмы в маринаде Полуфабрикат для шаурмы Шашлык «Общепринятый» из говядины Шашлык из говядины «Классический» Шашлык из говядины «Грузинский» Шашлык из говядины «Сливочный» Шашлык из говядины Шашлык из говядины «По-итальянски» Шашлык из говядины «Чесночный» Шашлык из говядины в маринаде «Гурмикс» **Категория В:** Говядина для шаурмы в маринаде Жаркое из говядины с овощами Гуляш из говядины с овощами **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г:** Отбивная из говядины с овощами; Мясо «По-французски». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория В:** Гуляш из говядины; Гуляш из телятины; **Категория Г:** Мясо с рисом и овощами; Телятина с рисом и овощами; Говядина с овощами;

Телятина с овощами; Азу «По-татарски»; Говядина с картофелем; Телятина с картофелем. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш говяжий «Натуральный» Фарш из говядины Фарш говяжий Фарш из телятины «Натуральный» Фарш говяжий «Премиум» [90/10] Фарш «Домашний» Фарш «Домашний» из говядины Фарш из телятины **Категория Б:** Фарш «Домашний» Фарш «Традиционный» Фарш «Новосибирский» Фарш «По-мичурински» Фарш для бифштексов Фарш говяжий Фарш «Семейный» Фарш «Особый» говяжий Фарш «Люкс» Фарш «Элитный» Фарш «Оригинальный» Фарш «Фермерский» Фарш мясной Фарш говяжий «Премиум» [75/25] Фарш говяжий «Премиум» [70/30] Фарш говяжий «Люкс» Фарш «Кулинарный» Фарш для гамбургеров Фарш из говядины Фарш из телятины «Нежный» Фарш для бифштекса **Категория В:** Фарш «Хозяюшка» Фарш «Ассорти» Фарш «Уральский» Фарш для котлет и биточков Фарш «Деревенский» Фарш говяжий Фарш «Фирменный» Фарш говяжий с мясом курицы Фарш «Особый» любительский Фарш «Особый» котлетный Фарш «Говядина-курица» Фарш «Особый» нежный Фарш «Мясной дуэт» Фарш «Кулинарный» Фарш «Столичный» Фарш для гамбургеров Фарш из говядины с мясом птицы Фарш мясной с рисом Фарш мясной с овощами Фарш для бифштексов Фарш для начинки Фарш для биточков Фарш «Домашний» Фарш говяжий «Премиум» [60/40] Фарш для гамбургера Фарш «Особый» говяжий **Категория Г:** Фарш для гамбургеров Фарш для биточков Фарш для котлет Фарш для пельменей **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория А:** Котлеты «Эркээни» из говядины Котлета для бургера Котлета для бургера [94/6] Котлета для бургера [80/20] Тефтели говяжьи **Категория Б:** Котлеты «Классика» Котлеты «Полтавские» Котлеты с чесноком Котлета для гамбургера Котлеты для бургеров Котлеты для бургеров «Люкс» Котлета для бургера Котлета для бургера [75/25] Котлеты для гамбургеров Котлеты говяжьи Котлеты «Нежные» Бургер из говядины Бифштекс рубленый Бифштекс «Ермак» Бифштекс говяжий Бифштекс с миндалем Тефтели «Эркээни» из говядины Фрикадельки из говяжьего фарша Фрикадельки мясные Фрикадельки по-калининградски Фрикадельки для мясного супа Митболлы Люля-кебаб «Экстра» Люля-кебаб Колбаски-гриль «Натуральные» **Категория В:** Котлета «Натуральная» рубленая со сладким перцем Котлеты «Московские» Котлеты «Киевские» Котлеты с луком Котлеты «Пикантные» с паприкой Котлеты с грибами Котлеты «Советские» Котлеты «Казачьи» Котлеты из говядины Котлеты «Домашние» Котлеты «По-хлыновски» Котлеты говяжьи Котлеты «Натуральные рубленые» Котлеты «Семейные» Котлеты «Татарские из говядины» Котлета для бургера [60/40] Котлета говяжья Котлета «Бургер» Котлеты для бургера из говядины Шницель «Натуральный» рубленый Бифштекс «Адмиралтейский» Бифштекс «Городской» Бифштекс «По-гречески» Биточки «По-домашнему» Гамбургер «Олимпия» Гамбургер «Классический» Гамбургеры Люля-кебаб «Экзотический» Люля-кебаб говяжий Фрикадельки «Останкинские» Фрикадельки «Бабушкины» Фрикадельки «Праздничные» Фрикадельки «По-румынски» Фрикадельки для куриного супа Фрикадельки «Москворецкие» Крокеты «Нежные» Палочки из фарша с карри «Ложный заяц» **Категория Г:** Котлеты «Мусульманские» Котлеты «Татарские» Котлеты «Дачные» Котлеты «Охотничьи» Котлеты говяжьи Котлеты в беконе Биточки «Семейные» Биточки «Загородные» Фрикадельки «По-итальянски» Фрикадельки «По-русски» **Категория Д:** Котлеты «Аппетитные» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные панированные [непанированные]. Категория В:** Зразы «По-селянски» с луком и яйцом Зразы «По-селянски» с грибами Зразы «По-селянски» с сыром Зразы «По-селянски» с капустой Зразы «По-селянски» с фасолью и орехами Зразы «По-селянски» с морковью и орехами Голубцы с говядиной Долма «Говяжья» Долма «Армянская» в виноградных листьях Перец, фаршированный с мясом и рисом Перец, фаршированный с говядиной **Категория Г:** Перец фаршированный «Любительский» **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – в**

HACCP EXPERT

оболочке. Категория Б: Колбаски «Берлинские» Колбаски «Баварские» Колбаски «Тирольские» Колбаски «Нюрнбергские» Колбаски «Мюнхенские» Колбаски для жарки «Говядина с бараниной» Колбаски гриль из говядины Колбаски острые «Мергез» Колбаски «Домашние» Колбаски для жарки из телятины Гриль-колбаска «Аликанте» Купаты «Южные» Купаты «Марокканские» Купаты из говядины **Категория В:** Колбаски «Лионские» Колбаски «Домашние» Колбаски «Уральские» Колбаски для жарки «Говяжьи» Колбаски ливийские «Осбан» Купаты «Домашние» Купаты «Мергез» Купаты «Итальянские» **Категория Г:** Колбаски «От шефа из говядины» Колбаски «К пиву» **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория В:** Фарш для тефтелей с рисом **Категория Г:** Фарш для пельменей **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Котлеты «Новосибирские» Котлеты «Домашние» Котлеты в панировке из специй Котлеты «Классика» Котлеты «По-хлыновски» Котлеты «Каргопольские» Котлеты «Московские» Котлеты «Говяжьи» Котлеты «Традиционные» с чесноком Котлеты «Выльтор» Котлеты Биточки Биточки «Домашние» Биточки в панировке из специй Шницели Шницели «Домашние» Шницели в панировке из специй Шницель говяжий Тефтели с рисом Ёжики из говядины **Категория Г:** Котлеты «Нежные» Котлеты «Осенние» Котлеты «Столовые» Котлеты «Фермерские» Котлеты «Охотничьи» Котлеты с капустой Котлеты мясо-картофельные Котлеты с тыквой Котлеты с гречкой Котлеты с рисом Котлеты «Деревенские» Котлеты «Старорусские» Котлеты «Говяжьи» Котлеты телячьи Биточки с рисом Биточки с гречкой Биточки с тыквой Биточки мясо-картофельные Биточки с капустой Биточки «Нежные» Биточки «Городские» Шницель «Экстра» Шницель рубленый Тефтели из говядины Фрикадельки «Тари» Фрикадельки Ёжики «Мясные» Ёжики «Вкусные» Ёжики «Закусочные» **Категория Д:** Котлеты «Столовые» **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Рулетик с сыром Рулетик с грибами и луком Рулетики с капустой «По-домашнему» Рулетики с морковью и луком «По-домашнему» Рулетики с горошком и луком «По-домашнему» Рулет с грибами Рулет с оливками Рулет с ветчиной Котлеты с черносливом Зразы рубленые с луком и яйцом Зразы рубленые с сыром Зразы рубленые с грибами Зразы Голубцы из говядины Голубцы «По-мусульмански» Долма из говядины Долма «Армянская» с говядиной Долма с говядиной Перец фаршированный с говядиной **Категория Г:** Зразы говяжьи с яйцом Зразы говяжьи с грибами Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки] Голубцы «Деревенские» Голубцы «Домашние» Голубцы **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из говядины [телятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Г:** Колбаски для жарки «Домашние».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых и рубленых из говядины [телятины] своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из говядины [телятины] в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности охлаждённых полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из говядины [телятины]** с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы: *при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные – не более 5 суток;

ХАССР ЭКСПЕРТ

полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные **–** не более 3 суток; ***с применением регуляторов кислотности:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности **–** не более 7 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 14 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде**–** не более 10 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 15 суток; *с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 12

HACCP EXPERT

суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток; ***с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 21 сутки; ***с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности– не более 25 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 20 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых,**

HACCP EXPERT

рубленых из говядины [телятины] с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** ***для полуфабрикатов кусковых мясных [мясосодержащих]:*** негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; ***для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:*** весовых – не более 2 месяцев; негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** ***для полуфабрикатов кусковых мясных [мясосодержащих]:*** негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; ***для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:*** весовых – не более 6 месяцев; негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных крупнокусковых из говядины [телятины], замороженных в блоках** с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре: **не выше минус 8°С:** —не более 4 месяцев; не выше минус 18°С: —не более 12 месяцев; **не выше минус 25°С и ниже:** —не более 14 месяцев. **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из говядины [телятины] **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1172-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ

Дата введения в действие 11.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные, мясосодержащие, кусковые и рубленые из мяса разных видов убойных животных любого сочетания, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, изготовленные из бескостного мяса в виде кусков [кусочков] мясной мякоти, или фарша [из фарша] из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и (или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, в оболочках или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие, кусковые и рубленые из мяса разных видов убойных животных любого сочетания предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания. Полуфабрикаты, предусмотренные настоящими техническими условиями, выпускают в соответствии с ГОСТ 32921, ГОСТ 32951: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:*** мясные; мясосодержащие. ***в зависимости от степени измельчения:*** кусковые; рубленые. ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** бескостные. ***в зависимости от массы кусков:*** мелкокусковые. ***в зависимости от технологии изготовления [степени измельчения и состава]:*** кусковые [мелкокусковые, бескостные, в панировке, в т.ч. в пряностях и их смесях, в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]; рубленые [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, весовые, фасованные]. ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г, Д; мясосодержащие полуфабрикаты категории В, Г, Д. ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных охлаждённые и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов и наименований: **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные: Категория Б:** Жареха из трёх видов мяса; Мясо для шашлыка из трёх видов мяса. **Категория В:** Жаркое «По-домашнему» из трёх видов мяса. **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык из говядины и свинины «Ассорти»; Жаркое из говядины и свинины «Ассорти»; Шашлык «По-королевски» из говядины и свинины. **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш «Домашний»; Фарш «Смешанный»; Фарш «По-домашнему». **Категория Б:** Фарш «Домашний»; Фарш «По-мичурински»; Фарш из свинины и говядины; Фарш из говядины и свинины; Фарш «Домашний» со свининой и говядиной; Фарш «Домашний» [свиной-говяжий]; Фарш «По-домашнему». **Категория В:** Фарш «Мясной с мясом птицы»; Фарш «Домашний»; Фарш «Особый котлетный»; Фарш «Особый нежный»; Фарш «Фермерский»; Фарш «По-домашнему»; Фарш «Туристский». **Категория Г:** Фарш «Особый старомосковский»; Фарш для гамбургеров; Фарш «Для завтрака»; Фарш «Столовый». **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]: Категория Б:** Котлеты из говядины и курицы;

Котлеты «Мясные»; Биточки из говядины и курицы; Люля-кебаб из говядины и баранины; Люля-кебаб «Восточный»; Ёжики «Домашние»; Тефтели со свининой и говядиной. **Категория В:** Котлеты «Для ланча»; Котлеты «Аппетитные с чесноком»; Котлеты «По-итальянски»; Котлеты из свинины и говядины; Котлеты «Фермер»; Котлеты «Домашние» из свинины и говядины; Котлеты из говядины и курицы; Котлеты «Смачные»; Котлеты «Украинские»; Котлеты «Деревенские»; Котлеты «Мясные домашние»; Котлеты «Итальянские»; Биточки «Сочные»; Биточки «Никольские»; Биточки «Знатные»; Биточки из говядины и курицы; Биточки «Нежные»; Ромштекс «Аристократ»; Ромштекс «Люкс»; Ромштекс рубленый; Бифштекс «Домашний»; Бифштекс «Стрелецкий»; Люля-кебаб «Фирменный»; Люля-кебаб со свининой и говядиной; Люля-кебаб из говядины и свинины; Люля-кебаб рубленый; Люля-кебаб из свинины и говядины; Люля-кебаб «Премиум» из говядины и свинины; Фрикадельки «Домашние»; Фрикадельки из свинины и говядины; Фрикадельки «Мясные»; Шницель «Деревенский»; Шницель «Любительский»; Шницель «Нежный»; Тефтели мясные; Тефтели «Российские»; Тефтели «Ёжики по-домашнему»; Голубцы ленивые свинина-говядина; Голубцы «Ленивые» свинина-говядина. **Категория Г:** Котлеты «Бабушкины»; Котлеты «Особые»; Котлеты «Славянские»; Котлеты «Солнышко»; Котлеты «Классика»; Котлеты «Аппетитные с говядиной»; Котлеты «Сочные говяжьи-куриные»; Котлеты «Деликатесные» без панировки; Котлеты «Волжские»; Котлеты из говядины и курицы; Котлеты «Хуторские»; Котлеты «Губернские»; Биточки «Сочные»; Биточки «Вятские»; Биточки «Походные»; Биточки из говядины и курицы; Биточки «Стрелецкие»; Бифштекс «Ростовский»; Бифштекс «Новый»; Гамбургеры; Бифштекс «Молодёжный»; Шницель «Бородинский»; Шницель с печенью; Шницель «Литовский»; Тефтели из говядины и курицы; Тефтели «Мясные»; Фрикадельки «Луганские»; Фрикадельки «Любительские»; Фрикадельки «Фри»; Люля-кебаб «Оригинальный». **Категория Д:** Котлеты «Сытные»; Котлеты «Пикник»; Котлеты «Аппетитные»; Котлеты «Столовые»; Котлеты «Приятные»; Шницель «Деревенский»; Шницель «Слободской»; Шницель «Казанский»; Биточки «Вкусные»; Котлеты «Свинино-рубленые»; Гриль. Рубленый шашлык; Фрикадельки «Деревенские». **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория Б:** —Зразы с ветчиной; Зразы с луком и яйцом; «Мясная ватрушка». **Категория В:** Рулет «Семейный»; Рулет «Столичный»; Рулет «С луком и морковью» в беконе; Рулет «Элегант»; Рулет «Северный»; Рулет «Пикник»; Рулет с капустой «По-домашнему»; Зразы с сыром; Перец фаршированный; Голубцы по-армянски; Долма. **Категория Г:** Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки]; Голубцы «Особые». **Категория Д:** Голубцы в листьях; Перец фаршированный. **Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория Б:** Колбаски гриль «Премиум» из свинины и говядины; Колбаски «Южноафриканские»; Колбаски мини «Кебабчета»; Колбаски мини «Чевапчичи». **Категория В:** Колбаски с грецким орехом; Колбаски мясные со сливками; Колбаски «Альпийские»; Колбаски для гриля «ГРИЛЬ»; Колбаски «Деревенские»; Купаты с сыром; Колбаски мини «Походные»; Гриль-колбаска «Мергез»; **Категория Г:** Колбаски «Чивапчичи»; Колбаски «Чивапчичи с сыром»; Колбаски «Чивапчичи с паприкой»; Колбаски «Чивапчичи с травами Прованса»; Колбаски «Чивапчичи с вялеными помидорами»; Колбаски «Чивапчичи с перцем халапеньо»; Колбаска «Мраморная»; Колбаски для гриля «Барбекю»; Колбаски мини «Балканские»; Гриль-колбаска «Сицилийская». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория Г:** Фарш для котлет; Фарш «Городской»; Фарш «Домашний»; Фарш «Донской». **Категория Д:** Фарш для котлет; Фарш для голубцов. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы ленивые; Ёжики «Вкусные»; Тефтели «Домашние»; Котлеты «Бабушкины»; Котлеты «Деревенские с капустой». **Категория Г:** Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Крестьянские»; Котлеты «По-домашнему»; Котлеты «Домашние»; Котлеты «Приятные»; Котлеты «Охотничьи»; Котлеты «Донские»; Котлеты «По-русски»; Котлеты из говядины и свинины; Котлеты «Сочные»; Котлеты «Столичные»; Котлеты «Луганские»; Котлеты «Богатырские»; Котлеты «Особые»; Котлеты «Вкусные»; Котлеты «Алтайские»; Бургер; Биточки; Биточки «Богатырские»; Биточки: «Мичуринские»; Биточки «Особые»; Бифштекс «Лакомство пастора» [для гурмана]; Шницель «Крестьянский»; Шницель «Пряный»; Шницель «Данилевский»; Шницель «Купеческий»; «Ёжики»; Ёжики «Мясные»; Тефтели «Хабаровские»; «Тефтели с рисом»; Тефтели «Ёжики по-домашнему»; Фрикадельки; Фрикадельки «Тари»; Фрикадельки «Самарские»; Фрикадельки «Нежные»; Фрикадельки «Ленинградские»; Люля-кебаб «По-

восточному»; Голубцы ленивые; Колбаски «Восторг»; Колбаски с сыром. **Категория Д:** Котлеты «Бистро»; Котлеты «Полтавские»; Котлеты «Домашние»; Котлеты «Луганские»; Котлеты «Нежные»; Биточки с сыром «Восторг»; Биточки «Любимые»; Биточки «Аппетитные»; Шницель «Любительский»; Шницель «По-венски»; Шницель «Посольский»; Тефтели «Ароматные»; Ежики «Нежные»; Ежики «Волшебные»; Люля-кебаб «Южный»; Ленивые голубцы; Голубцы ленивые. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Перец, фаршированный мясом и рисом. **Категория Г:** Голубцы; Перец фаршированный «Домашний»; Перец, фаршированный мясом и рисом; Перец, фаршированный свининой и говядиной; Голубцы «Домашние»; Голубцы «Деревенские»; «Голубцы мясные»; Голубцы из свинины и говядины; Долма из свинины и говядины; Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки]; Зразы с луком; Зразы с грибами; Зразы с курагой; Зразы с черносливом; «Мясная ватрушка». **Категория Д:** Голубцы. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных животных. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория Г:** Купаты «Молодежные».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование полуфабрикатов мясных и мясосодержащих, кусковых и рубленых из мяса разных видов убойных животных любого сочетания своими фирменными или придуманными названиями. заменять придуманное наименование полуфабрикатов мясных и мясосодержащих кусковых и рубленых из любого сочетания мяса разных видов убойных животных на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование. Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование полуфабрикатов мясных и мясосодержащих, кусковых и рубленых из любого сочетания мяса разных видов убойных животных своими фирменными или придуманными названиями. заменять придуманное наименование полуфабрикатов мясных и мясосодержащих кусковых и рубленых из любого сочетания мяса разных видов убойных животных на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие, кусковые и рубленые из любого сочетания мяса разных видов убойных животных выпускают с температурой в любой точке измерения: охлажденные мясные [мясосодержащие] от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; замороженные мясные [мясосодержащие] не выше минус 8 °С; глубокозамороженные мясные [мясосодержащие] не выше минус 18 °С. **Рекомендуемые сроки годности охлаждённых полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из любого сочетания мяса разных видов убойных животных** с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы** [в негерметичной упаковке с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией]**:** ***а) при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные – не более 3 суток; ***с применением регуляторов кислотности:*** полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные с применением регуляторов кислотности – не более 6 суток; полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; ***б) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; ***в) при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 1°С:*** полуфабрикаты мелкокусковые бескостные (в том числе в рассоле или маринаде) – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые

(панированные, непанированные, в оболочке, фарши) не более 7 суток**;** ***г) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 1°С:*** полуфабрикаты мелкокусковые бескостные (в том числе в рассоле или маринаде), – не более 17 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) с применением регуляторов кислотности не более 10 суток**; упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы** при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С включительно с момента изготовления: ***а) с применением модифицированной атмосферы*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 14 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде**–** не более 10 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 15 суток; ***б) с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мелкокусковые бескостные с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности **–** не более 13 суток; ***в) с применением модифицированной атмосферы*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:*** полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 22 суток; ***г) с применением модифицированной атмосферы*** *при температуре воздуха* ***от 0 °С до плюс 4 °С:*** полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 18 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в маринаде – не более 21 суток полуфабрикаты рубленые – не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые формованные панированные – не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые формованные непанированные – не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые в оболочке – не более 18 суток. ***д) с применением вакуума*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:*** полуфабрикаты мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума **–** не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 21 сутки; ***е) с применением вакуума и регуляторов кислотности*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:*** полуфабрикаты мелкокусковые бескостные упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 20 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности **–** не более 18 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных и мясосодержащих кусковых, рубленых из любого сочетания мяса разных видов убойных животных** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** ***для полуфабрикатов мелкокусковых бескостных (в том числе в маринаде):*** негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; ***для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:*** негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в

том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** ***для полуфабрикатов мелкокусковых бескостных (в том числе в маринаде):*** негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; ***для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:*** негерметично упакованных – не более 8 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; **при температуре не выше минус 25 °С:** ***для полуфабрикатов мелкокусковых бескостных (в том числе в маринаде):*** негерметично упакованных – не более 12 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 18 месяцев; ***для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:*** негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 14 месяцев; **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясных и мясосодержащих, кусковых, рубленых из любого сочетания мяса разных видов убойных животных **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных, мясосодержащих, кусковых, рубленых из любого сочетания мяса разных видов убойных животных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований. **Рекомендуемые сроки годности охлаждённых полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из мяса разных видов убойных животных любого сочетания** с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы** [в негерметичной упаковке с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией]**:** ***а) при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные – не более 3 суток; *с применением регуляторов кислотности:* полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные с применением регуляторов кислотности – не более 6 суток; полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; ***б) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; ***в) при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 1°С:*** полуфабрикаты мелкокусковые бескостные (в том числе в рассоле или маринаде) – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) не более 7 суток***; г) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 1°С:***

полуфабрикаты мелкокусковые бескостные (в том числе в рассоле или маринаде), – не более 17 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) с применением регуляторов кислотности не более 10 суток**; упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы** при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С включительно с момента изготовления: ***а) с применением модифицированной атмосферы*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 14 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде– не более 10 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 15 суток; ***б) с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мелкокусковые бескостные с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток; ***в) с применением модифицированной атмосферы*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 4 °С****:* полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 22 суток; ***г) с применением модифицированной атмосферы*** *при температуре воздуха* ***от 0 °С до плюс 4 °С****:* полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 18 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в маринаде – не более 21 суток полуфабрикаты рубленые – не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые формованные панированные – не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые формованные непанированные – не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые в оболочке – не более 18 суток. ***д) с применением вакуума*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:*** полуфабрикаты мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 21 сутки; ***е) с применением вакуума и регуляторов кислотности*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:*** полуфабрикаты мелкокусковые бескостные упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 20 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных и мясосодержащих кусковых, рубленых из мяса разных видов убойных животных любого сочетания** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** *для полуфабрикатов мелкокусковых бескостных (в том числе в маринаде):* негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; *для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:* негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифи-

цированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** *для полуфабрикатов мелкокусковых бескостных (в том числе в маринаде):* негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; *для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:* негерметично упакованных – не более 8 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; **при температуре не выше минус 25 °С:** *для полуфабрикатов мелкокусковых бескостных (в том числе в маринаде):* негерметично упакованных – не более 12 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 18 месяцев; *для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:* негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 14 месяцев; **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясных и мясосодержащих, кусковых, рубленых из мяса разных видов убойных любого сочетания животных **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-1171-2025** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ ОХЛАЖДЁННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие 15.05.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные, мясосодержащие, кусковые [мясокостные, бескостные] и рубленые из оленины, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде куска или кусков мяса, или фарша [из фарша] из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и (или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, в оболочках или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из оленины предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания. Полуфабрикаты выпускают: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:*** мясные; мясосодержащие; ***в зависимости от вида и возрастной группы убойных [продуктивных] животных:*** из оленины; ***в зависимости от степени измельчения:*** кусковые; рубленые; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления [степени измельчения и состава]:*** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные, фаршированные, в панировке, в т.ч. в пряностях и их смесях, в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]; рубленые [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, весовые, фасованные]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г, Д; мясосодержащие полуфабрикаты категории В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные. Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из оленины охлаждённые и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов и наименований: **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ, МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ: Группа – полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Спинно-поясничная часть на кости Тазобедренная часть на кости Поясничная часть на кости Лопаточная часть на кости Спинная часть на кости **Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости Тазобедренная часть на кости Шейная часть на кости Поясничная часть на кости Лопаточная часть на кости Спинная часть на кости Седло **Категория В:** Грудная часть на кости Грудинка на кости Голяшка передняя на кости Голяшка задняя на кости Хвостовая часть на кости Грудино- рёберная часть **Категория Г:** Реберная часть на кости **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория Б:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 10% Тазобедренная часть на кости в рассоле 10% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 10% Шейная часть на кости в рассоле 10% Лопаточная часть на кости в рассоле 10% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 15% Тазобедренная часть на кости в рассоле 15% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 15% Шейная часть на кости в рассоле 15% Лопаточная часть на кости в рассоле 15% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 20% Тазобедренная часть на кости в рассоле 20% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 20% Шейная часть на кости в рассоле 20% Лопаточная часть на кости в рассоле 20% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 25% Тазобедренная часть на кости в рассоле 25% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 25% Шейная часть на кости в рассоле 25% Лопаточная часть на кости в рассоле 25% Спинно-поясничная часть на кости в рассоле 30% Тазобедренная часть на кости в рассоле 30% Грудная часть на кости (экстра) в рассоле 30% Шейная часть на кости в рассоле 30% Лопаточная часть на кости в рассоле 30% **Категория В:** Грудная часть на кости в рассоле 15% Грудная часть на кости в рассоле 20% Грудная часть на кости в рассоле 25% Грудная часть на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Вырезка Длиннейшая мышца спины Спинно-поясничная часть бескостная Лопаточная часть бескостная Грудинка бескостная, Грудинная часть бескостная Плечевая часть б/к Тазобедренная часть бескостная (наружная, верхняя, внутренняя, боковая) Ростбиф [оленина для жарки] Оленина для тушения Оленина для варки Филей бескостный Поясничная часть бескостная Спинная часть бескостная Средняя ягодичная мышца Глубокая ягодичная мышца Грушевидная мышца Полусухожильная мышца Ягодично- двуглавая мышца бедра Прямая мышца бедра Латеральная мышца бедра Промежуточная и медиальная мышцы Внутренняя лопаточная часть Трехглавая мышца плеча Предостная мышца Заостная и дельтовидная мышцы Вырезка без малой поясничной мышцы Верхушка внутренней тазобедренной части Внутренняя тазобедренная часть без верхушки Окорок олений бескостный Тазобедренная часть короткая бескостная Покромка **Категория Б:** Шейка бескостная Пашина Котлетное мясо **Категория В** Реберная часть бескостная Шейный зарез бескостный Задняя голяшка бескостная Передняя голяшка бескостная **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 10% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 10% Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 10% Плечевая часть бескостная в рассоле 10% Лопаточная часть бескостная в рассоле 10% Оленина «По-домашнему» в рассоле 10% Оленина «Юбилейная» в рассоле 10% Оленина «Для запекания» в рассоле 10% **Категория Б:** Покромка в рассоле 10% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 15% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 15% Грудинка бескостная (экстра) в рассоле 15% Плечевая часть бескостная в рассоле 15% Лопаточная часть бескостная в рассоле 15% Покромка в рассоле 15% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 20% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 20% Плечевая часть бескостная в рассоле 20% Лопаточная часть бескостная в рассоле 20% Покромка в рассоле 20% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 25% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 25% Плечевая часть бескостная в рассоле 25% Лопаточная часть бескостная в рассоле 25% Покромка в рассоле 25% Спинно-поясничная часть бескостная в рассоле 30% Тазобедренная часть бескостная в рассоле 30% Плечевая часть бескостная в рассоле 30% Лопаточная часть бескостная в рассоле 30% Покромка в рассоле 30% **Категория В:** Грудинка бескостная в рассоле 15% Грудинка бескостная в рассоле 20% Грудинка бескостная в рассоле 25% Грудинка бескостная в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть оленины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть оленины на кости,

замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть оленины на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть оленины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Оленина от спинно-поясничная части бескостной, замороженная; Мясной блок. Оленина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Оленина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Оленина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Оленина от грудной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо оленье замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Стейк из оленины на кости Стейк к портеру из оленины Порционный кусок тазобедренной части на кости Порционный кусок поясничной части на кости Порционный кусок спинной части на кости Порционный кусок грудной части на кости Порционный кусок лопаточной части на кости **Категория Б:** Порционный кусок шейной части на кости **Категория В:** Рябчик [котлета на косточке] Порционный кусок голяшки передней н/к Порционный кусок голяшки задней н/к Порционный кусок хвостовой части н/к **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Порционный кусок тазобедренной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок поясничной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок спинной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок шейной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок лопаточной части на кости в рассоле 15% **Категория В:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 15% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 15% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 15% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 15% **Категория Г:** Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 20% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 20% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 20% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 20% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 25% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 25% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 25% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 25% Порционный кусок грудной части на кости в рассоле 30% Порционный кусок голяшки передней на кости в рассоле 30% Порционный кусок голяшки задней на кости в рассоле 30% Порционный кусок хвостовой части на кости в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]. Категория А:** Отбивная для гриля «Фантазия» из оленины Котлета отбивная из оленины Мясо для запекания и гриля из оленины Ромштекс из оленины Ромштекс в цветной панировке из оленины Бифштекс из оленины Лангет из оленины Мясо для лангета Мясо для антрекота Антрекот Шницель «Натуральный» Мясо для бифштекса Мясо для филе Стейк из оленины Стейк «Наслаждение» Порционный кусок спинной части Порционный кусок филейного края Порционный кусок полусухожильной мышцы оленьего бедра **Категория Б:** Порционный кусок внешней части оленьей пашины Порционный кусок внутренней части оленьей пашины **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория А:** Мясо для запекания и гриля из оленины в рассоле 15% Бифштекс из оленины в рассоле 15% **Категория Б:** Бифштекс из оленины в рассоле 30 % Мясо для запекания и гриля из оленины в рассоле 30% **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория В:** Рагу из оленины **Категория Г:** Суповой набор из оленины Набор для бульона Рёбра оленьи Набор для борща Суповой набор для бульона из оленины **Категория Д:** Набор для шурпы Набор для холодца **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш из оленины Поджарка из оленины Азу из оленины Оленина для шашлыка **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык из оленины Шашлык из оленины, маринованный со специями Шашлык из оленины, маринованный в уксусе Шашлык из оленины, маринованный в майонезе Шашлык из оленины, маринованный в кетчупе **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш из оленины; Фарш олений; Фарш «Таёжный» из оленины; Фарш «Премиум» из оленины; Фарш «Люкс» из оленины; Фарш «Элитный» из оленины; **Категория Б:** Фарш «Фермерский» из оленины; Фарш «Домашний» из оленины; Фарш для бифштексов из оленины; Фарш «Оригинальный» из оленины; Фарш «Смешанный» из оленины; Фарш «Простой» из оленины; Фарш «Традиционный» из оленины. **Категория В:** Фарш «Особый» из оленины; Фарш «По-домашнему» из оленины; Фарш «Кулинарный» из оленины; Фарш для котлет и

биточков из оленины; Фарш для голубцов из оленины. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория А:** Котлеты рубленые из оленины; Котлеты «Таёжные» из оленины; Котлеты «По-якутски» из оленины; Тефтели из оленины и говядины. **Категория Б:** Котлеты «Чукотские»; Котлеты в панировке из специй; Котлеты «Классические» из оленины; Котлеты «Якутские»; Шницель рубленый из оленины; Шницели «Чукотские»; Шницели в панировке из специй; Биточки «Чукотские»; Биточки в панировке из специй; Биточки «Кемеровские»; Биточки «Домашние» из оленины; Бифштекс «Северный»; Бифштекс рубленый из оленины; Бифштекс «Северный»; Бифштекс из оленины с миндалем; Бифштекс из оленины «По-ненецки»; Бифштекс «По-домашнему» из оленины; Бургер из оленины; Бургер «Ямальский» из оленины; Бургер из оленины; Котлета для бургера из оленины; Котлета для гамбургера из оленины; Котлета для бургера «Горная» из оленины; Котлета для гамбургера «Мурманская» из оленины; Тефтели «По-горски» из оленины; Люля-кебаб из оленины и баранины; Митболлы из оленины; Фрикадельки из оленины для мясного бульона; Фрикадельки из оленины; Фрикадельки из оленины; Фрикадельки «По-ямальски» из оленины; Голубцы ленивые из оленины; **Категория В:** Котлеты «Смачные»; Котлеты «Камчатские»; Котлеты «Горские»; Котлеты «Мансийские»; Котлеты «Таймырские»; Котлеты «Амурские»; Котлеты «Тувинские» из оленины; Котлеты «Кольские»; Котлеты «Приятные» из оленины; Котлеты «Хабаровские» из оленины; Котлеты «Ненецкие» из оленины; Котлеты «Алтайские» из оленины; Котлеты «Тувинские» из оленины; Котлеты «Тюркские» из оленины; Котлеты из оленины с луком; Котлеты из оленины с грибами; Котлеты «Пряные» из оленины с паприкой; Котлеты из оленины с чесноком; Котлеты «Анабарские» из оленины; Биточки «Мансийские»; Биточки «Тувинские» из оленины; Биточки «Кольские»; Биточки «Магаданские» из оленины; Биточки «По-таймырски» из оленины; Шницели «Мансийские»; Шницели «Кольские»; Шницель «Деревенский» из оленины; Бифштекс «Бурятский» из оленины; Гамбургер «Таёжный»; Тефтели «Алтайские» из оленины; Фрикадельки для супа из оленины; Фрикадельки «По-якутски» из оленины; Фрикадельки «По-тувински» из оленины; Рулетики из оленины. **Категория Г:** Котлеты «Сочные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Нежные»; Биточки «Нежные»; Шницели «Нежные»; Тефтели из оленины и курицы. **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Митболы с томатами и орегано; Митболы со сливочным сыром; Митболы с творожным сыром. **Категория В:** Зразы с луком и яйцом; Зразы с сыром; Рулет с капустой; **Группа – полуфабрикаты мясные из оленины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория А:** Колбаски для жарки «Хакасские» из оленины; Колбаски из оленины и бренди; Колбаски с инжиром и бренди из оленины; Колбаски «Байкальские» из оленины; Миньоны для жарки из оленины. **Категория Б:** Колбаски-гриль «Мансийские» из оленины; Колбаски для жарки «Оленьи»; Колбаски для жарки «Оленина с бараниной»; Колбаски для гриля «Хабаровские» из оленины; Колбаски для жарки «Нарвские» из оленины; Колбаски для жарки «Карельские» из оленины; Купаты «Шашлычные» из оленины; Купаты «Барбекю» из оленины; Колбаски для жарки «Пикник» из оленины; Миньоны для жарки «Таёжные»; Миньоны для жарки «Северные». **Категория В:** Колбаски-гриль «Якутские» из оленины; Купаты «Забайкальские»; Купаты «Для гриля»; Купаты «Тувинские» из оленины; Купаты «Домашние» из оленины; Купаты из оленины с рисом; Купаты для барбекю; Купаты «Тунгусские» из оленины; Колбаски-гриль «Карельские» из оленины; Купаты «Анабарские» из оленины; Купаты из оленины с вялеными томатами и сыром. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория В:** Фарш для тефтелей из оленины; **Категория Г:** Фарш «Ямальский»; Фарш для котлет; Фарш «Семейный»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из оленины; **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория В:** Котлеты из оленины с гречкой; Котлеты из оленины с рисом; Котлеты «Алтайские» из оленины; Котлеты «Вкусные» из оленины с чесноком; Биточки из оленины с гречкой; Биточки из оленины с рисом; Биточки «Алтайские» из оленины; Шницели из оленины с гречкой; Шницели из оленины с рисом; Шницели «Алтайские» из оленины; Тефтели из оленины; Тефтели из оленины с рисом; Кнели из оленины с рисом; Крокеты из оленины с сыром; Крокеты из оленины с ветчиной. **Категория Г:** Котлеты из оленины с капустой; Котлеты из оленины с картофелем; Котлеты из оленины с тыквой; Биточки из оленины с капустой; Биточки из оленины с картофелем; Биточки из оленины с тыквой; Шницели из оленины с капустой; Шницели из оленины с картофелем; Шницели из оленины с тыквой; Ёжики из оленины; Ёжики «Ненецкие»; Голубцы ленивые; Люля-кебаб «Уральский»; Фрикадельки «Тунгусские»; Крокеты из оленины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из оленины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Рулет из

оленины с грибами; Рулет из оленины с оливками; Рулет из оленины с ветчиной; Рулет из оленины с капустой; Рулет из оленины с морковью и луком; Рулет из оленины с горошком и луком; Зразы рубленые из оленины с луком и яйцом; Зразы рубленые из оленины с сыром; Зразы рубленые из оленины с грибами.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых и рубленых из оленины своими фирменными или придуманными названиями. Полуфабрикаты мясные, мясосодержащие кусковые и рубленые из оленины выпускают с температурой в любой точке измерения охлажденные мясные [мясосодержащие] от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; замороженные мясные [мясосодержащие] не выше минус 8 °С; глубокозамороженные мясные [мясосодержащие] не выше минус 18 °С. Полуфабрикаты мясные, мясосодержащие кусковые и рубленые из оленины выпускают: охлажденные [замороженные] весовые или фасованные в потребительской упаковке; замороженные [глубокозамороженные] мясные крупнокусковые [мясокостные, бескостные] в блоках [полиблоках]. **Правила транспортирования и хранения** Полуфабрикаты мясные, мясосодержащие кусковые, рубленые из оленины транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных мясных [мясосодержащих] кусковых, рубленых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; для замороженных мясных [мясосодержащих] кусковых, рубленых не выше минус 8 °С; для замороженных фаршированных и глубокозамороженных не выше минус 18 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из оленины осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из оленины в зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности охлаждённых полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из оленины** с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** ***при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные – не более 3 суток; ***с применением регуляторов кислотности:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением

регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 14 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде– не более 10 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 15 суток; *с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 12 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток; ***с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные,

упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 21 сутки; ***с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты мясные крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности– не более 25 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты мясные, мясосодержащие порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 20 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из оленины** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** ***для полуфабрикатов кусковых мясных [мясосодержащих]:*** негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; ***для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:*** весовых – не более 2 месяцев; негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** *для полуфабрикатов кусковых мясных [мясосодержащих]:* негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; ***для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:*** весовых – не более 6 месяцев; негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных крупнокусковых из оленины, замороженных в блоках** с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре: **не выше минус 8°С:** не более 4 месяцев; **не выше минус 18°С:** не более 12 месяцев; **не выше минус 25°С и ниже:** не более 14 месяцев. **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из оленины **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1170-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ, КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ ОХЛАЖДЁННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 12.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные, мясосодержащие, кусковые [мясокостные, бескостные] и рубленые из свинины, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде куска или кусков мяса, или фарша [из фарша] из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и (или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, в оболочках или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие, кусковые и рубленые из свинины предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания. Полуфабрикаты, предусмотренные настоящими техническими условиями, выпускают в соответствии с ГОСТ 32921, ГОСТ 32951: ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:*** мясные; мясосодержащие; ***в зависимости от вида и возрастной группы убойных [продуктивных] животных:*** из свинины; ***в зависимости от степени измельчения:*** кусковые; рубленые; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления [степени измельчения и состава]:*** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные, фаршированные, в панировке, в т.ч. в пряностях и их смесях, в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов]; рубленые [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, весовые, фасованные]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г, Д; мясосодержащие полуфабрикаты категории В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные.Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие, кусковые и рубленые из свинины охлаждённые и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов и наименований: **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные: Категория А:** Окорок свиной на кости; Окорок свиной; Окорок свиной без шкуры; Корейка для запекания; Корейка для запекания на кости; Карбонад на ребре; Кострец на кости; Поясничная часть свиная на кости. **Категория Б:** Тазобедренная часть на кости; Тазобедренная часть [свинина] «Экстра»; Плечевая часть на кости; Шея свиная в шкуре на кости; Лопатка свиная в шкуре на кости; Корейка свиная в шкуре; Корейка на кости свиная; Корейка [свинина]; Корейка [свинина] «Экстра»; Корейка свиная в шкуре на кости; Шея свиная без шкуры на кости; Лопатка свиная без шкуры на кости; Лопатка свиная без шкуры, без рульки; Лопатка свиная со шкурой, без рульки; Корейка без шкуры на кости; Оковалок (кострец) на кости; Лопаточная часть на кости; Лопаточная часть [свинина] «Экстра»; "Пикниковая лопатка" на кости; Шейно-лопаточная часть на кости; Шейно-подлопаточная часть [свинина] «Экстра»; Окорок свиной в шкуре или без шкуры на кости; Корейка с хребтом в шкуре или без шкуры; Окорок со шкурой без голяшки; Окорок короткий на кости; Наружная часть лопатки на кости; Нижняя часть лопатки на кости; Верхняя часть лопатки на кости; Окорок свиной на кости; Окорок свиной; Окорок свиной на кости «Экстра»; Окорок [свинина] «Экстра»; Окорок свиной без шкуры; Шея на кости; Шея свиная на кости;

НАСР EXPERT

Шея [свинина] «Экстра»; Спинная часть свинины для жаренья; Поясничная часть с пашиной «Экстра»; Плечелопаточная часть [свинина] «Экстра»; Спинная часть [корейка] «Экстра»; Спинно-поясничная часть на кости. **Категория В:** Окорок со шкурой и с голяшкой; Окорок длинный на кости; Тазобедренная часть с голяшкой на кости. Лопатка свиная со шкурой и с рулькой; Лопатка свиная без шкуры с рулькой; Полуфабрикат для студня на кости; Рулька свиная со шкурой или без шкуры на кости; Рулька [предплечье] на кости; Рёбра спинной части [корейки]; Рулька передняя свиная; Риблеты (Loin riblets); Плечелопаточная часть с голяшкой; Спинно-грудная часть свинины; Грудинка [свинина] «Экстра»; Грудинка на кости в шкуре или без шкуры свиная; Ребрышки для жарки «Оригинальные»; «Рябчик» свиной; Ребра свиные; Голяшка н/к в шкуре свиная; Голяшка н/к без шкуры свиная; Рулька свиная в шкуре или без шкуры; Рулька свиная без шкуры; Рулька свиная в шкуре. **Категория Г:** Грудинка в шкуре или без шкуры на кости; Полная реберная пластина; Подлопаточные ребра; Голяшка в шкуре или без шкуры на кости; Рёбра грудинки ["ребра без поверхностного мяса"]; Рёбра с тонким слоем мяса; Рёберная часть корейки; Рёбра разделки Сен-Луи; Рёберный край; Лопаточные ребра; Рулька задняя свиная; Рулька свиная [предплечье]; Рулька свиная [предплечье] «Экстра»; Рулька свиная со шкурой; Голяшки в шкуре; Грудинка [свинина] «Экстра»; Рулька [предплечье] [свинина] «Экстра»; Голяшка [свинина] «Экстра»; Ребрышки деликатесные свиные; Голяшка в шкуре или без шкуры свиная; Ребра подлопаточные свиные; Рулька свиная в шкуре; Голяшка свиная в шкуре; Рёбра ленточные; «Хребты свиные». **Категория Д:** Ребра свиные. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Шея на кости в рассоле 15%; Окорок на кости в рассоле 15%; Лопаточная часть на кости в рассоле 15%; Плечевая часть на кости в рассоле 15%. **Категория В:** Корейка на кости в рассоле 15%; Шея на кости в рассоле 20%; Окорок на кости в рассоле 20%; Лопаточная часть на кости в рассоле 20%; Корейка на кости в рассоле 20%; Плечевая часть на кости в рассоле 20%; Шея на кости в рассоле 25%; Окорок на кости в рассоле 25%; Лопаточная часть на кости в рассоле 25%; Корейка на кости в рассоле 25%; Плечевая часть на кости в рассоле 25%; Шея на кости в рассоле 30%; Окорок на кости в рассоле 30%; Лопаточная часть на кости в рассоле 30%; Корейка на кости в рассоле 30%; Плечевая часть на кости в рассоле 30%. **Категория Г:** Грудинка на кости в рассоле 15%; Грудинка на кости в рассоле 20%; Грудинка на кости в рассоле 25%; Грудинка на кости в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Корейка свиная. **Категория В:** Рулька маринованная; Рулька свиная; Рулька «Ужин Дикаря»; Рулька в пряном маринаде. **Категория Г:** Рулька маринованная; Рулька свиная; Ребра свиные; Рулька «Трапезная»; Рулька в пряном маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные: Категория А:** Вырезка; Вырезка свиная; Вырезка свиная «Экстра»; Свинина «Экстра»; Окорок свиной бескостный; Окорок [свинина] «Экстра»; Окорок свиной без кости [филей] «Экстра»; Карбонад; Вырезка «Карбонат», Карбонат свиной; Карбонад свиной; Карбонад свиной «Экстра»; Мясо для жарения от спинной части бескостное; Наружная часть окорока; Наружная длинная мышца; Внутренняя часть окорока; Затылок оковалка (верхушка); Трехсоставной окорок (внутренняя часть, внешняя часть, затылок оковалка); Эскалопная часть; Филейная вырезка; Филейная покромка; Обваленный оковалок [кострец]; Верхняя часть лопатки бескостная; Внутренняя часть лопатки бескостная; Лопатка грудная; Лопатка [большая круглая мышца]; Лопатка [зубчатая брюшная мышца]; Лопатка [подушка]; «Буженина» свиная; Мясо тазобедренного отруба «Балык свиной»; Мясо «Для запекания и гриля»; Филей свиной; Окорок свиной (верхний, внутренний, наружный, боковой); Корейка бескостная без шкуры; Корейка бескостная; Корейка [свинина] «Экстра»; Кострец без кости; Свинина «Для запекания»; Мясо «По-селянски» [мякоть костреца]; Лопатка свиная бескостная; Спинно-поясничная часть бескостная; Спинная часть [корейка] [свинина] «Экстра»; «Балык свиной». **Категория Б:** Шея свиная без кости; Средняя часть обваленная; Поясничная часть с пашиной бескостная; Поясничная часть с пашиной [свинина] «Экстра»; Тазобедренная часть бескостная; Тазобедренная часть [свинина] «Экстра»; Шейно-подлопаточная часть бескостная; Шейно-подлопаточная часть «Экстра»; Шейно-лопаточная часть бескостная; Лопаточная часть бескостная; Лопаточная часть [свинина] «Экстра»; Свинина для жарки; Свинина для жарки «Экстра»; Шейка бескостная; Шейная часть; Шейка свиная; Шейка [свинина] «Экстра»; Шейка свиная бескостная; Лопатка свиная на шкуре; Лопатка свиная без шкуры; Мясо «По-селянски» [мякоть с лопатки]; Свинина для поджарки; Свинина духовая; Свинина для тушения; Свинина для шашлыка «Экстра»; Котлетное мясо свиное. **Категория В:** Пашина; Корейка бескостная на шкуре; Котлетное мясо; Котлетное мясо [свинина] «Экстра»; Грудинка бескостная на шкуре; Грудинка бескостная без шкуры; Грудинка без кости в шкуре свиная;

Грудинка без кости без шкуры свиная; Грудинка; Грудинка [свинина] «Экстра»; Грудинка в шкуре; Рулька свиная бескостная; Рулька [предплечье] [свинина] «Экстра»; Задняя голяшка бескостная; Голяшка без кости в шкуре задняя; Голяшка без кости в шкуре передняя; Голяшка свиная без шкуры, без кости; Голяшка свиная без кости в шкуре. Голяшка [свинина] «Экстра»; **Категория Г:** Грудинка бескостная на шкуре; Грудинка; Грудинка в шкуре. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Корейка бескостная в рассоле 15%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 15%; Окорок бескостный в рассоле 15%; Шея бескостная в рассоле 15%; Плечевая часть бескостная в рассоле 15%; Корейка бескостная в рассоле 20%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 20%; Окорок бескостный в рассоле 20%; Шея бескостная в рассоле 20%; Плечевая часть бескостная в рассоле 20%; Корейка бескостная в рассоле 25%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 25%; Окорок бескостный в рассоле 25%; Плечевая часть бескостная в рассоле 25%; Корейка бескостная в рассоле 30%; Лопаточная часть бескостная в рассоле 30%; Окорок бескостный в рассоле 30%; Плечевая часть бескостная в рассоле 30%. **Категория В:** Грудинка бескостный в рассоле 15%; Грудинка бескостный в рассоле 20%; Шея бескостная в рассоле 25%; Шея бескостная в рассоле 30%. **Категория Г:** Грудинка бескостный в рассоле 25%; Грудинка бескостный в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины Вид – крупнокусковые. Подвид – бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Карбонад свиной бескостный в маринаде; Шея свиная бескостная в маринаде; Лопатка свиная бескостная в маринаде; Окорок свиной бескостный в маринаде; Окорок «Фирменный» свиной; Свинина «По-дижонски»; Шейка свиная для запекания в маринаде «Гурмикс»; Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс»; Корейка для запекания; Шея свиная маринованная. **Категория В:** Свинина в маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория Б:** Мясной блок. Корейка свиная на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть свинины на кости, замороженная; Мясной блок. Плечевая часть свинины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть свинины на кости, замороженная; Мясной блок. Шейная часть свинины на кости, замороженная; **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть свинины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Корейка свиная бескостная, замороженная; Мясной блок. Свинина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Свинина от плечевой части бескостной замороженная; Мясной блок. Свинина от лопаточной части бескостной замороженная; **Категория Б:** Мясной блок. Корейка свиная бескостная, замороженная; Мясной блок. Свинина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Свинина от плечевой части бескостной замороженная; Мясной блок. Свинина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Свинина от шейной части бескостной замороженная; **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины, замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория В:** Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 15%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 20%, замороженное; Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 25%, замороженное. Мясной блок. Мясо котлетное свиное в рассоле 30%, замороженное. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Отбивные из спинно-поясничной части на кости; Отбивные из верхней части тазобедренного отруба на кости. **Категория Б:** Порционный кусок шейной части на кости; Порционный кусок из лопаточной части на кости; Порционный кусок окорока на кости; Порционный кусок корейки на кости; Порционный кусок поясничной части с пашиной на кости; Отбивные из спинной части, ассорти на кости; Свинина для жарения по-бостонски на кости; Порционный кусок плечевой части (нижней части) на кости; Порционный кусок плечелопаточной части без голяшки на кости; Отбивные из свиной корейки; Антрекот свиной на кости; Стейк из свинины (корейка на кости); Стейк из лопатки свиной. **Категория В:** «Рябчик» свиной; Порционный кусок грудинки на кости; Рёбра по-деревенски на кости; Котлета отборная; Стейк из рульки. **Категория Г:** Порционный кусок грудинки на кости; Ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости; Рулька малая. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Порционный кусок шейки на кости в рассоле 15%; Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 15%; Порционный кусок окорока на кости в рассоле 15%; Порционный кусок корейки н/к в рассоле 15%; Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 20%; Порционный кусок окорока на кости в рассоле 20%; Порционный кусок окорока на кости в рассоле 25%; **Категория В:** Порционный кусок поясничной части с

пашиной в рассоле 15%; Порционный кусок шейки на кости в рассоле 20%; Порционный кусок корейки н/к в рассоле 20%; Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 20%; Порционный кусок шейки на кости в рассоле 25%; Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 25%; Порционный кусок корейки н/к в рассоле 25%; Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 25%; Порционный кусок шейки на кости в рассоле 30%; Порционный кусок лопатки на кости в рассоле 30%; Порционный кусок окорока на кости в рассоле 30%; Порционный кусок корейки н/к в рассоле 30%; Порционный кусок поясничной части с пашиной в рассоле 30%; **Категория Г:** Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 15%; Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 20%; Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 25%; Порционный кусок грудинки н/к в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Стейк [корейка на кости] в Грузинском маринаде; Стейк из свинины в маринаде «Острый»; Стейк из свинины в маринаде «Мексиканский»; Стейк из свинины в маринаде «Пикантный»; Стейк из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «5 перцев»; Стейк из свинины в маринаде «Чесночный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «Папричный»; Стейк из свинины в маринаде «Для стейков»; Стейк [корейка на кости] в брусничном маринаде; Стейк [корейка на кости] в чесночном маринаде с травами; Стейк [корейка на кости] в томатном маринаде с аджикой; Стейк [корейка на кости] в грузинском маринаде; Стейк [корейка на кости] в ореховом маринаде; Стейк [без хребта] в брусничном маринаде; Стейк [без хребта] в чесночном маринаде с травами; Стейк [без хребта] в томатном маринаде с аджикой; Стейк [без хребта] в грузинском маринаде; Стейк [без хребта] в ореховом маринаде. **Категория В:** Рулька свиная «Для запекания»; Отбивная из свинины на косточке; Рёбрышки в смородиновом соусе; Рулька в пряном маринаде; Ребрышки свиные маринованные; Рулька свиная. **Категория Г:** Грудинка свиная «Отличная»; Рулька свиная «Приятная»; Ребрышки свиные «К пенному»; Рёбра в томатном маринаде с аджикой; Рёбра в грузинском маринаде; Рёбра в ореховом маринаде; Рулька в пряном маринаде; Рёбра свиные маринованные [Свиные ребра маринованные]. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Порционный кусок спинной части б/к; Отбивные из верхней части тазобедренного отруба б/к; Отбивная для барбекю б/к; Порционный кусок корейки свиной б/к; Порционный кусок окорока свиного б/к; Отбивная для гриля; Котлета «Натуральная» из свинины; Стейк из свинины; Лангет из свинины; Бифштекс из свинины; Эскалоп из свинины; Шницель из свинины; Свиная отбивная; Свиные стейки по-бостонски; Эскалоп свиной; Котлета отбивная из свинины; Стейк из карбоната; Стейк свиной; Бифштекс свиной; Свинина гриль; Шницель свиной; "Свинина духовая"; Лангет свиной; Шницель «Натуральный». **Категория Б:** Порционный кусок шейки свиной бескостной; Порционный кусок лопатки свиной бескостной; Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к; Бризоль; Рулет свиной со шпиком; Свинина для отбивных; Свинина для жарки; Котлета «Натуральная» свиная; Шницель свиной; Свинина духовая; Стейк из шеи свиной; Стейк из свиной шеи; Эскалоп из свинины; **Категория В:** Порционный кусок грудинки б/к; Полуфабрикат для студня. **Категория Г:** Бекон для гриля. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные в рассоле [шприцовочном]: Категория Б:** Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 15%; Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 15%; Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 15%; Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 15%; Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 15%; Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 15%; Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 15%; Стейк из свинины в рассоле 15%; Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 20%; Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 20%; Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 20%; Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 20%; Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 20%; Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 20%; Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 20%; Стейк из свинины в рассоле 20%; Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 25%; Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 25%; Порционный кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 25%; Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 25%; Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 25%; Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 25%; Стейк из свинины в рассоле 25%; Порционный кусок лопатки свиной б/к в рассоле 30%; Порционный кусок корейки свиной б/к в рассоле 30%; Порционный кусок окорока свиного б/к в рассоле 30%; Отбивная для гриля «Фантазия» в рассоле 30%; Котлета «Натуральная» из свинины в рассоле 30%; Стейк из свинины в рассоле 30%. **Категория В:** Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 15%; Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 20%; Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 25%; Порционный кусок шейки свиной б/к в рассоле 30%; Порционный

кусок поясничной части с пашиной б/к в рассоле 30%; **Категория Г:** Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 25%; Порционный кусок грудинки б/к в рассоле 30%. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Б:** Косичка из свиной вырезки в беконе; Корейка для запекания; Свинина для запекания с сыром; Свинина для запекания с овощами; Свинина для запекания с сыром и овощами; Жаркое из свинины, шпигованное черносливом; Жаркое из свинины, шпигованное морковью; Жаркое из свинины, шпигованное солёным (копчёным) шпиком; Жаркое из свинины, шпигованное сыром. **Категория В:** Жаркое из свинины, шпигованное черносливом; Жаркое из свинины, шпигованное морковью; Жаркое из свинины, шпигованное солёным (копчёным) шпиком; Жаркое из свинины, шпигованное сыром. **Категория Г:** Свинина «По-холостяцки». **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория А:** Свинина для жарки; Карбонад в кисло-сладком соусе; Стейк из карбонада в брусничном маринаде; Стейк из карбонада в чесночном маринаде с травами; Стейк из карбонада в грузинском маринаде; Стейк из карбонада в ореховом маринаде; Эскалоп из свинины в брусничном маринаде; Эскалоп из свинины в чесночном маринаде с травами; Эскалоп из свинины в грузинском маринаде; Эскалоп из свинины в ореховом маринаде; Косичка из свиной вырезки в маринаде «Гурмикс»; **Категория Б:** Лопатка свиная «Для запекания»; Рулет «Самба»; Шейка в маринаде; Стейк свиной; Свинина для барбекю; Шейка «Изысканная»; Стейк из свинины в маринаде «Острый»; Стейк из свинины в маринаде «Мексиканский»; Стейк из свинины в маринаде «Пикантный»; Стейк из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «5 перцев»; Стейк из свинины в маринаде «Чесночный с травами»; Стейк из свинины в маринаде «Папричный»; Стейк из свинины в маринаде «Для стейков»; Стейк из свинины в маринаде; Шея свиная в маринаде; Шея [стейк б/к] в брусничном маринаде; Шея [стейк б/к] в чесночном маринаде с травами; Шея [стейк б/к] в томатном маринаде с аджикой; Шея [стейк б/к] в грузинском маринаде; Шея [стейк б/к] в ореховом маринаде; Стейк из свинины в маринаде «Грузинский»; Шея [стейк б/к] в Грузинском маринаде; Котлета отбивная из свинины в брусничном маринаде; Котлета отбивная из свинины в чесночном маринаде с травами; Котлета отбивная из свинины в грузинском маринаде; Котлета отбивная из свинины в ореховом маринаде; Шейка «Премиум»; Шейная часть свиная по-грузински; Шейная часть свиная в чесночном маринаде; Стейк из свиной шеи в маринаде «Гурмикс»; Шейка свиная для запекания в маринаде «Гурмикс»; Свинина для барбекю; Стейк из свинины в маринаде; Эскалоп из свинины в маринаде; Эскалоп из свинины; Карбонад для запекания; Шницель свиной в маринаде; Свинина в маринаде [Карбонад]; Свинина в маринаде [Вырезка]; Стейк из свинины. **Категория В:** Бекон для гриля в маринаде барбекю; Лопатка «Для запекания»; Буженина в маринаде; Шейка свиная в маринаде; Окорок для запекания; Окорок свиной для запекания по-грузински; Лопатка в маринаде для запекания; Свинина в маринаде [Окорок]; Свинина в маринаде. **Категория Г:** Грудинка в маринаде; Грудинка из свинины маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные, фаршированные панированные [непанированные]: Категория Б:** Рулет «Приятный»; Рулет из свинины с мятой; Рулет из свинины с киви. **Категория В:** Рулет из свинины, фаршированный; Кармашек из свинины; Кордон блю из свинины с ветчиной и сыром; Рулет из подчеревка. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория Б:** Набор для супа; **Категория В:** Рагу свиное; Ребра мясные; Ребрышки «Оригинальные» для жарки; Ребрышки для жарки «Оригинальные»; Рёбра свиные; Ребра свиные ленточные. **Категория Г:** Ребрышки для жарки «Оригинальные» на кости; Рагу свиное; Рагу по-домашнему; Суповой набор; Набор для борща свиной; Набор для холодца свиной; Ребра подлопаточные свиные; Ребрышки деликатесные свиные. **Категория Д:** Набор для первых блюд; Набор для холодца; Суповой набор из свинины; Суповой набор; Набор для бульона свиной; Набор для супа. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория Б:** Шашлык «Популярный»; Шашлык из свинины на кости; Шашлык из свинины «Грузинский»; Шашлык из свинины «Чалагач». **Категория В:** Шашлык «Популярный»; Шашлык «Рёбрышки барбекю»; Шашлык из свинины «Рёбра»; Рулька маринованная; Шашлык свиной «Классический»; Шашлык свиной «Грузинский»; Шашлык свиной «Лакомый»; Шашлык свиной «Иркутский гриль»; Шашлык свиной «По-итальянски»; Шашлык свиной «Чесночный»; Рёбра свиные для гриля; Рёбра свиные для запекания; Рёбра для гриля; Рёбра «Адмиралтейские»; Рёбрышки в смородиновом соусе. **Категория Г:** Шашлык на свиных ребрышках; Рёбра свиные для гриля; Рёбра

свиные для запекания. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Филе из свинины; Медальоны из свинины; Гуляш из свинины; Гуляш свиной; Поджарка свиная; Мясо для шашлыка свиное; «Медальоны из вырезки свиные». **Категория Б:** Поджарка свиная; Гуляш свиной; Шашлык свиной; Свинина для кебабов; Бефстроганов из свинины; Свинина для шашлыка; Свинина для шаурмы; Мясо для шашлыка свиное; Мясо для фарша свиное. **Категория В:** Свинина для шаурмы; Котлетное мясо свиное; Мясо для фарша свиное. Бекон для картошечки. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория А:** Шашлык из вырезки свиной «Утончённый»; Шашлык из вырезки свиной «По-кавказски»; Шашлык из вырезки свиной «В чесночном маринаде»; Шашлык «Вахтангури» из свиной вырезки. **Категория Б:** Шашлык «Свойский»; Шашлык «Классический» из свинины; Шашлык из свинины в сливочном маринаде; Шашлык «Грузинский»; Шашлык «Томатный острый»; Шашлык «Трактирный» из свинины; Шашлык из свинины в чесночном маринаде; Шашлык из свинины в клюквенно-брусничном маринаде; Шашлык свиной «Классический»; Шашлык с приправами; Шашлык свиной «По-уральски» Шашлык из свинины в маринаде; Шашлык из окорока в Грузинском маринаде; Шашлык из свинины «Пряный»; Свинина для шаурмы в маринаде; Шашлык из свинины в маринаде «Острый»; Шашлык из свинины в маринаде «Сливочный с травами»; Шашлык из свинины в маринаде «Чесночный»; Шашлык из свинины в маринаде «5 перцев»; Шашлык из свинины в маринаде «Сибирский гриль»; Шашлык из свинины в маринаде «Брусничный»; Шашлык из свинины в маринаде «Средиземноморский»; Шашлык из окорока в брусничном маринаде; Шашлык из окорока в чесночном маринаде с травами; Шашлык из окорока в томатном маринаде с аджикой; Шашлык из окорока в грузинском маринаде; Шашлык из окорока в ореховом маринаде Шашлык из шеи в томатном маринаде с аджикой; Шашлык из шеи в грузинском маринаде; Шашлык из карбоната свиного «Георгиевский»; Шашлык из карбоната свиного «Общепринятый»; Шашлык из шейки свиной «В чесночном маринаде»; Шашлык из шейки свиной «Утончённый»; Шашлык из шейки свиной «По-кавказски»; Шашлык из свинины; Свинина гриль; Шашлык «Фирменный»; Шашлык «Классический»; Шашлык из шеи в брусничном маринаде; Шашлык из шеи «Грузинский»; Шашлык свиной; Свинина для запекания; Шашлык свиной в маринаде «Гурмикс»; Свинина для запекания и жарки с чесноком в маринаде «Гурмикс»; Шашлык «Аппетитный»; Шашлык «Пикник» из вырезки; Шашлык «Пикник» из карбонада; Шашлык из свинины «Оригинальный»; Шашлык из свинины в маринаде; Шашлык свиной; Шашлык «Пряный» из свинины; Шашлык «Вкусный» из свинины; Шашлык из свинины «Классический»; Шашлык из свинины, маринованный в уксусе; Шашлык из свинины, маринованный в томатах со специями; Шашлык из свинины в соевом соусе; Шашлык из свинины в вине и специях; Шашлык свинины в майонезе; Шашлык из свинины в кетчупе; Шашлык из свиной шеи; Шашлык из свиного окорока; Шашлык из свиной шеи в соусе «Барбекю»; Шашлычки на шпажках из свинины. **Категория В:** Шашлык «Классический» из свинины; Шашлык из свинины в сливочном маринаде; Шашлык «Грузинский»; Шашлык «Томатный острый»; Шашлык «Трактирный» из свинины; Шашлык из свинины в чесночном маринаде; Шашлык из свинины в клюквенно-брусничном маринаде; Шашлык из свинины; Шашлык свиной «Классический»; Шашлык свиной «Кавказский»; Шашлык из свинины «Обычный» (шейная вырезка); Свинина для шаурмы в маринаде; Шашлык из окорока в грузинском маринаде; Шашлык свиной «Грузинский»; Шашлык свиной «Лакомый»; Шашлык свиной «Иркутский гриль»; Шашлык свиной «По-итальянски»; Шашлык свиной «Чесночный»; Шашлык из свинины «В чесночном маринаде»; Шашлык из свинины «По-кавказски»; Шашлык из шеи на кефире; Шашлык из свинины с грибами; Шашлык из свинины с грибами и болгарским перцем; Бекон для картошечки; Шашлык из свинины «Классический»; Шашлык из свинины «Оригинальный»; Шашлык из свинины в маринаде; Шашлык «Пряный»; Шашлык «Знатный»; Шашлык из свинины «Фермерский»; Шашлык «Андреевский»; Шашлык «Аппетитный»; Шашлык из свинины (окорок); Шашлык из свинины (лопаточная часть); Шашлык из свиной шеи в майонезном соусе; Поджарка в маринаде; Гуляш в маринаде. **Категория Г:** Шашлык из свинины; Шашлык «Пряный». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория В:** Отбивная из свинины с помидорами; Свинина «По-берлински»; Мясо «По-французски». **Категория Г:** Свинина «По-тамбовски». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г:** Набор для гриля – ребрышки свиные с овощами и грибами; **Категория Д:** Картофель со свиными ребрышками. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины.**

Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]: Категория В: Шашлык из свинины «Классический»; Шашлык из свинины в маринаде; Поджарка свиная в маринаде; Гуляш из свинины в маринаде. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные с овощами и включениями пряностей, и/или других немясных ингредиентов. Категория Г:** Свинина «Губернская»; Свинина с овощами и грибами; Картофель со свининой; Гречка со свининой: Овощи со свининой; Рис с овощами и свининой; Рис со свининой; Капуста со свининой; Картофель с грибами и свининой; Жаркое из свинины с овощами; Свинина духовая с овощами; Строганов из свинины в горчице с грибами; Бефстроганов из свинины в горчице с грибами; **Категория Д:** Шашлык на шпажке с картофелем и грудинкой; Свинина с картофелем и грибами; Свинина «Аппетитная». **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** Фарш свиной; Фарш «Свойский»; Фарш «Свиной»; Фарш свиной «Натуральный»; Фарш «Свойский» свиной. **Категория Б:** Фарш «Фирменный»; Фарш свиной «Натуральный»; Фарш «Свойский» свиной; Фарш свиной; Фарш «По-тамбовски»; Фарш «Элитный»; Фарш «Свойский»; Фарш «Свиной»; Фарш свино-говяжий «Натуральный»; Фарш «Обычный» свиной. **Категория В:** Фарш свиной «Натуральный»; Фарш «Отборный»; Фарш «Фирменный»; Фарш в соусе болоньезе; Фарш в соусе бешамель; Фарш свиной; Фарш «Знатный» свиной; Фарш с мясом птицы; Фарш свиной с бараниной; Фарш свиной «По-семейному»; Фарш для пельменей; Фарш для люля-кебаб; Фарш из свинины с мясом птицы; Фарш «Дорожный»; Фарш свиной «Премиум»; Фарш свиной «Отменный»; Фарш свиной «Будничный»; Фарш «С мясом птицы»; Фарш «Классический» свиной; Фарш «Фермерский»; Фарш «Отличный» из свинины; Фарш «Семейный» свиной; Фарш из свинины с говядиной; Фарш «Отличный» из свинины и говядины; Фарш свиной «Люкс»; Фарш свиной «Изысканный»; Фарш «Улётный»; Фарш свиной «Колхозный». **Категория Г:** Фарш «Свойский»; Фарш свиной; Фарш «Сочный». **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория Б:** Котлеты для бургеров «Свиные»; Котлеты «По-будничному»; Котлеты «Баварские»; Котлеты «Фирменные»; Бургер из свинины; Бифштекс «Натуральный рубленый» из свинины; Шницель «Натуральный; Тефтели со свининой и говядиной; Ёжики; Люля-кебаб из свинины. **Категория В:** Котлеты «Свойские»; Котлеты для бургера; Котлеты «Справные»; Котлеты «Свиные с чесноком»; Котлеты «Натуральные» рубленые; Котлеты «Для ланча»; Котлеты «Тамбовские»; Котлеты «Тобольские»; Котлеты «Семейные»; Котлеты «Смачные»; Котлеты свиные; Котлеты «Сочные»; Котлеты свиные с овощами; Котлеты свиные со свеклой; Котлеты свиные с морковью; Котлеты свиные с перцем; Котлеты из свинины и говядины; Котлеты «Фермер»; Котлеты «Степные»; Котлеты «Деревенские»; Шницель рубленый; Шницель «Сытный»; Биточки; Биточки «Сочные»; Биточки «Острые»; Бифштекс «Свойский»; Бифштекс «Арбатский»; Тефтели; Тефтели мясные; Тефтели из свинины и говядины; Тефтели свиные; Тефтели мини из свинины с говядиной; Фрикадельки; Фрикадельки «Вкусные»; Фрикадельки «Мясные»; Люля-кебаб; Люля-кебаб из свинины и говядины; Люля-кебаб по-восточному; Голубцы ленивые; Голубцы ленивые свинина-говядина. **Категория Г:** Котлеты «Отборные»; Котлеты «Свойские»; Котлеты свиные; Котлеты «Свиные»; Котлеты «Классика»; Котлеты «Аппетитные»; Котлеты «К ужину»; Котлеты из свинины; Котлеты "Натуральные"; Котлеты «Луганские»; Котлеты «Солнышко»; Бургер «Фирменный»; Бифштекс «Молодёжный»; Шницель свиной; Шницель с печенью; Тефтели; Ёжики; Ёжики из свинины; Чевапчичи «Шашлычные» из свинины; Чевапчичи «Барбекю»; Стрипсы мясные в хрустящей панировке. **Категория Д:** Котлеты «Приятные»; Котлеты свиные, Котлеты «Отличные». **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория Б:** Голубцы с мясом; Перец, фаршированный мясом; Помидоры, фаршированные мясом. **Категория В:** Зразы с ветчиной; Зразы с сыром; Зразы с грибами; Зразы с луком и яйцом; Зразы с оливками; Зразы с горошком и морковью; Запеканка мясная с черносливом; Запеканка мясная с сыром; Долма; Перец фаршированный. **Категория Г:** Запеканка мясная с черносливом: Запеканка мясная с сыром; Долма «Смачная»; Голубцы; Мясной рулет с сыром в беконе. **Группа – полуфабрикаты мясные из свинины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория А:** Колбаски «Популярные»; Колбаски «Барбекю». **Категория Б:** Колбаски «Сицилийские»; Колбаски «Луганские»; Колбаски «Бюргерские»; Колбаски для жарки «Элитные»; Колбаска «Литовская»; Колбаски из свинины с черносливом; Колбаски чоризо «По-мексикански»; Колбаски гриль; Колбаски «Барбекю»; Колбаски «Тюрингские»; Колбаски «Франкфуртские»; Колбаска «Земская»; Колбаски «Натуральные»; Колбаски «Балканские с травами»; Колбаски «Чевапчичи»; Купаты «Питатель-

ные»; Купаты «Баварские с сыром»; Купаты свиные; Купаты с вялеными томатами; Купаты «Боярские». **Категория В:** Колбаски «Барбекю»; Колбаски «Нюрнбергские»; Колбаски «Свойские»; Колбаски «Походные»; Колбаски для жарки; Колбаски бистро с сыром; Колбаски шашлычные; Колбаски бистро для гриля; Колбаски для жарки «Вкусные»; Колбаски в беконе; Колбаски гриль из свинины; Колбаски гриль свиные; Колбаски из свинины с печенью и томатами; Колбаска «Праздничная»; Колбаски с картофелем; Колбаски «Кебабчета»; Колбаски для жарки «Бессоновские»; Колбаски-гриль «Натуральные»; Колбаски для жарки «Свойские»; Колбаски гриль; Колбаски для барбекю; Колбаски «Классические» из свинины; Колбаски из свинины; Колбаски «Тирольские»; Колбаски для гриля «Выходные»; Колбаски-гриль «Пикник»; Колбаски-гриль «На шампур»; Колбаски для сковородки; Купаты «Сергеевские»; Купаты «Вкусные с сыром»; Купаты «Аппетитные»; Купаты «Приятные»; Купаты; Купаты свиные с курицей; Купаты «Борисовские»; Купаты «Пикник»; Купаты из свинины; Купаты свиные; Купаты с вялеными томатами; Купаты «Фирменные»; Купаты из свинины с говядиной; Купаты «Курортные» из свинины; Купаты «Жарь до корочки»; Купаты «К столу»; Купаты свиные. **Категория Г:** Колбаски «Мюнхенские»; Колбаски-гриль «Мюнхенские»; Колбаски для жарки; Колбаски «Бистро» для гриля; Колбаски бистро для гриля; Колбаски для гриля «Смачные»; Колбаски «Шашлычные»; Колбаски шашлычные; Колбаски гриль с сыром; Колбаски «Свойские»; Колбаски для жарки «Приятные»; Колбаски для жарки «Элитные»; Колбаски для пикника; Колбаски кровяные для жарки; Колбаски «Барбекю»; Колбаски гриль; Колбаски-гриль из свинины; Колбаски «Тирольские»; Купаты из свинины с курицей; Купаты свиные; Купаты «Гриль»; Купаты «Фирменные»; Купаты из свинины. **Категория Д:** Колбаски «Баварские»; Колбаски «Барбекю». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Г:** Фарш для голубцов и перца фаршированных. **Категория Д:** Фарш для котлет. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы ленивые. **Категория Г:** Котлеты «Гатчинские»; Котлеты «Луганские»; Котлеты «Свойские»; Котлеты «По-домашнему» с чесноком; Котлеты из свинины и говядины; Котлеты свиные; Котлеты «Гостевые»; Котлеты «Свиные»; Котлеты «Калужские»; Котлеты «Сочные»; Котлеты «Купеческие»; Биточки; Биточки «Вкусные»; Биточки «Сытные» из свинины; Шницель свиной; Шницель «Пряный» Фрикадельки; Фрикадельки «Тари»; Фрикадельки из свинины; Фрикадельки «Ленинградские»; «Ёжики»; Ёжики из свинины; «Ёжики терияки»; Люля-кебаб «Азовский»; Голубцы ленивые; Митстиксы мясные с ветчиной и сыром; «Мясные медальоны с моцареллой». **Категория Д:** Котлеты «Бистро»; Котлеты «Отборные»; Котлеты «Литовские»; Котлеты «Ароматные»; Котлеты «Полтавские»; Котлеты «Свойские»; Котлеты «Луганские»; Котлета «Деревенская»; Биточки «Ароматные»; Шницель «Престижный»; Шницель «По-деревенски»; Шницель «Посольский»; Тефтели «Ароматные»; Ёжики «Смачные». **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]. Категория В:** Голубцы; Голубцы «Свойские»; Перец фаршированный. **Категория Г:** Голубцы; Голубцы с мясом и рисом; Голубцы из свинины; Голубцы из свинины и говядины; «Голубцы мясные»; Голубцы «Деревенские»; Перец фаршированный; Перец, фаршированный со свининой; Перец, фаршированный со свининой и говядиной; Перец, фаршированный мясом и рисом; Долма из свинины; Долма из свинины и говядины; Долма «Армянская» со свининой; Зразы свиные с яйцом; Зразы свиные с грибами. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из свинины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория В:** Колбаски с гречкой и травами. **Категория Г:** Колбаски «Рубленые»; Колбаски Степные»; Колбаски «Деревенские». Купаты для гриля; Купаты «Рубленые»; Купаты Степные»; Купаты «Деревенские». **Категория Д:** Колбаски «Барбекю».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование полуфабрикатов мясных и мясосодержащих, кусковых и рубленых из свинины своими фирменными или придуманными названиями. заменять придуманное наименование полуфабрикатов мясных и мясосодержащих кусковых и рубленых из свинины на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование.

Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие кусковые и рубленые из свинины выпускают с температурой в любой точке измерения: охлажденные мясные [мясосодержащие] от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; замороженные мясные [мясосодержащие] не выше минус 8 °С; глубокозамороженные мясные [мясосодержащие] не выше минус 18 °С. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из свинины с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы** [в негерметичной упаковке с использованием материалов, разрешенных для

контакта с пищевой продукцией]**:** ***а) при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные **–** не более 3 суток; ***б) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности **–** не более 7 суток; ***в) при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 1°С:*** полуфабрикаты кусковые мясокостные, бескостные (по всем группам) – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) не более 7 суток**;** ***г) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 1°С:*** полуфабрикаты кусковые мясокостные, бескостные (по всем группам) – не более 17 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) с применением регуляторов кислотности не более 10 суток**; упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы** при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С включительно с момента изготовления: ***а) с применением модифицированной атмосферы*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 14 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде**–** не более 10 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 15 суток; ***б) с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 12 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой

модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток; ***в) с применением модифицированной атмосферы*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 18 суток; полуфабрикаты мелкокусковые мясокостные – не более 18 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 22 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 22 суток; ***г) с применением модифицированной атмосферы*** *при температуре воздуха* ***от 0 °С до плюс 4 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 18 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 18 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в маринаде – не более 21 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в маринаде – не более 21 суток полуфабрикаты порционные бескостные панированные – не более 16 суток; полуфабрикаты порционные бескостные непанированные – не более 16 суток; полуфабрикаты порционные бескостные в маринаде – не более 23 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 18 суток; полуфабрикаты мелкокусковые мясокостные – не более 14 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные панированные – не более 16 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные непанированные – не более 16 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные в маринаде– не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые – не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые формованные панированные – не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые формованные непанированные – не более 18 суток; полуфабрикаты рубленые в оболочке – не более 18 суток. ***д) с применением вакуума*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 21 сутки; ***е) с применением вакуума и регуляторов кислотности*** *при температуре воздуха* ***от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:*** полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 сутки; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности– не более 25 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 20 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с при-

менением вакуума и регуляторов кислотности не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных и мясосодержащих кусковых, рубленых из свинины** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** *для полуфабрикатов кусковых (для всех групп):* негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; *для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:* негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** *для полуфабрикатов кусковых (для всех групп):* негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; *для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:* негерметично упакованных – не более 8 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; **при температуре не выше минус 25 °С:** *для полуфабрикатов кусковых (для всех групп):* негерметично упакованных – не более 12 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 18 месяцев; *для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:* негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 14 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов мясных крупнокусковых** из **свинины, замороженных в блоках** с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 % и температуре: ***не выше минус 12°С:*** полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свинины не более 5 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свиной грудинки не более 3 месяцев; ***не выше минус 18°С:*** полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свинины не более 6 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свиной грудинки не более 6 месяцев; ***не выше минус 20°С:*** полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свинины не более 8 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свиной грудинки не более 8 месяцев; ***не выше минус 25°С и ниже***: полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свинины не более 12 месяцев; полуфабрикатов крупнокусковых, замороженных в блоках из свиной грудинки не более 12 месяцев. **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов мясных и мясосодержащих, кусковых, рубленых из свинины **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных и мясосодержащих, кусковых, рубленых из свинины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-212-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ] (взамен ТУ 9214-212-2014)**

Дата введения в действие – 18.02.2025 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются полуфабрикаты кусковые [мясокостные, бескостные] и рубленые из конины [жеребятины], выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде куска или кусков мяса, или фарша [из фарша] из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и (или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, в оболочках или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты из конины, продукция]. Полуфабрикаты кусковые и рубленые из конины [жеребятины] предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания. ***Полуфабрикаты выпускают: в зависимости от вида и возрастной группы убойных [продуктивных] животных:*** полуфабрикаты из конины; полуфабрикаты из жеребятины; ***в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:*** полуфабрикаты мясные; полуфабрикаты мясосодержащие; ***в зависимости от степени измельчения:*** полуфабрикаты кусковые; полуфабрикаты рубленые; ***в зависимости от морфологического состава мяса:*** мясокостные; бескостные; ***в зависимости от массы кусков:*** крупнокусковые; порционные; мелкокусковые; ***в зависимости от технологии изготовления [степени измельчения и состава]:*** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные, фаршированные, в панировке, в т.ч. в пряностях и их смесях, в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]; рубленые [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, весовые, фасованные]; ***в зависимости от содержания мышечной ткани:*** мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г, Д; мясосодержащие полуфабрикаты категории В, Г, Д; ***в зависимости от термического состояния:*** охлажденные; замороженные. В данной технической документации разработан ассортимент полуфабрикатов, который предусматривает полное использование всех частей полутуши конины.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из конины в зависимости от технологии изготовления выпускают следующих видов и наименований: **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Спинно-поясничная часть конины на кости; Тазобедренная часть конины на кости; Поясничная часть конины на кости; Спинная часть конины на кости; Подлопаточная часть конины на кости; Лопаточная часть конины на кости; Спинно-поясничная часть жеребятины на кости; Тазобедренная часть жеребятины на кости; Подлопаточная часть жеребятины на кости; Лопаточная часть жеребятины на кости. **Категория Б:** Шейная часть конины на кости; Подлопаточная часть конины на кости; Лопаточная часть конины на кости; Грудная часть жеребятины на кости; Грудинка на кости зачищенная. **Категория В:** Грудная часть конины на кости [грудинка на кости]; Шейный зарез на кости; Голяшка передняя на кости; Голяшка задняя на кости; Реберная часть с ножкой диафрагмы; Реберная часть без диафрагмы; Реберная часть с завитком и грудинкой. **Категория Г:** Рёберная часть на кости. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (10%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (10%). **Категория Б:** Грудинка на кости, зачищенная в рассоле (10%); Шейная часть на кости в рассоле (10%); Лопаточная часть на кости в рассоле (10%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (15%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (15%); Шейная часть на кости в рассоле (15%); Лопаточная часть на кости в рассоле (15%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (20%);

Тазобедренная часть на кости в рассоле (20%); Шейная часть на кости в рассоле (20%); Лопаточная часть на кости в рассоле (20%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (25%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (25%); Шейная часть на кости в рассоле (25%); Лопаточная часть на кости в рассоле (25%); Спинно-поясничная часть на кости в рассоле (30%); Тазобедренная часть на кости в рассоле (30%). **Категория В:** Грудинка на кости в рассоле (15%); Грудинка на кости в рассоле (20%); Грудинка на кости в рассоле (25%); Грудинка на кости в рассоле (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Вырезка конская; Вырезка жеребячья; Длиннейшая мышца спины; Длиннейшая мышца спины жеребячья; Спинно-поясничная часть бескостная; Жеребятина от спинно-поясничной части; Лопаточная часть бескостная; Жеребятина от лопаточной части; Тазобедренная часть бескостная [наружная, верхняя, внутренняя, боковая]; Жеребятина от тазобедренной части; Ростбиф [конина для жарки]; Кониина для тушения; Кониина для варки; Конина для антрекота; Конина для запекания; Филей бескостный; Поясничная часть бескостная; Спинная часть бескостная; Полусухожильная мышца; Двуглавая мышца бедра; Нижняя часть тазобедренного отруба; Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Средняя ягодичная мышца; Глубокая ягодичная мышца; Поверхностная ягодичная мышца; Внутренняя часть тазобедренного отруба; Внутренняя часть тазобедренного отруба без верхушки; Верхушка внутренней части тазобедренного отруба; Боковая часть тазобедренного отруба; Прямая мышца бедра; Широкая латеральная мышца; Широкая промежуточная и медиальная мышцы; Широкая промежуточная и медиальная мышцы; Подлопаточная часть бескостная; Жеребятина от подлопаточной части; Жеребятина от грудной части; Трехглавая мышца лопатки; Предостная мышца; Заостная и дельтовидная мышцы; Внутренняя часть лопаточного отруба; Спинно-поясничная часть без шейной части бескостная; Конина [жеребятины] для гриля; Конина [жеребятина] «Духовая». **Категория Б:** Шейка бескостная; Жеребятина от шейной части; Котлетное мясо жеребячье; Конина по-домашнему. **Категория В:** Плечевая часть бескостная; Грудинка [грудная часть] бескостная; Пашина; Толстая пашина; Тонкая часть пашины; Внутренняя часть пашины; Завиток; Конина для бульона; Котлетное мясо конское; Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Реберный отруб бескостный; Задняя голяшка бескостная; Передняя голяшка бескостная. **Категория Д:** Жал конский. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные в рассоле [шприцованном]: Категория А:** Спинно-поясничная часть бескостная (10%); Тазобедренная часть бескостная (10%); Подлопаточная часть бескостная (10%); Лопаточная часть бескостная (10%); Спинно-поясничная часть бескостная (15%); Тазобедренная часть бескостная (15%). **Категория Б:** Грудинка бескостная (10%); Подлопаточная часть бескостная (10%); Лопаточная часть бескостная (10%); Спинно-поясничная часть бескостная (15%); Тазобедренная часть бескостная (15%); Грудинка бескостная (15%); Подлопаточная часть бескостная (15%); Лопаточная часть бескостная (15%); Спинно-поясничная часть бескостная (20%); Тазобедренная часть бескостная (20%); Подлопаточная часть бескостная (20%); Лопаточная часть бескостная (20%); Спинно-поясничная часть бескостная (25%); Тазобедренная часть бескостная (25%); Подлопаточная часть бескостная (25%); Лопаточная часть бескостная (25%); Спинно-поясничная часть бескостная (30%); Тазобедренная часть бескостная (30%); Подлопаточная часть бескостная (30%); Лопаточная часть бескостная (30%); **Категория В:** Пашина (10%); Грудинка бескостная (10%); Пашина (15%); Грудинка бескостная (15%); Пашина (20%); Грудинка бескостная (20%); Пашина (25%); Грудинка бескостная (25%); Грудинка бескостная (30%); Пашина (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные фаршированные: Категория Б:** Рулет из конины с морковью и шпинатом; Рулет из конины с моцареллой и базиликом; Рулет из конины с изюмом и яблоками; Рулет из жеребятины с морковью и шпинатом; Рулет из жеребятины с моцареллой и базиликом; Рулет жеребятины с изюмом и яблоками. **Категория В:** Грудинка конская, фаршированная гречневой кашей; Грудинка конская, фаршированная рисом и печенью; Грудинка конская, фаршированная мясом с рисом. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, панированные [непанированные]: Категория А:** Стейк из конины на кости; Стейк «Для кочевников» из конины; Стейк для гриля на кости; Стейк для барбекю на кости. **Категория Б:** Ростбиф казахский на кости; Филей калмыцкий на кости; Стейк на косточке «Батыр». **Категория В:** Рябчик [котлета на косточке]; Ребрышки для жарки «Оригинальные». **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные, в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория В:** Рулька маринованная; Голяшка маринованная. **Группа – полуфабрикаты**

мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные панированные [непанированные]. Категория А: Отбивная для гриля «Фантазия» из конины; Котлета отбивная из конины; Мясо для запекания и гриля из конины; Бифштекс татарский из конины; Лангет из конины; Мясо для лангета; Конина духовая; Мясо для антрекота; Антрекот из конины; Шницель из конины; Лангет жеребячий; Жеребятина духовая; Антрекот жеребячий; Мясо для зраз жеребячье; Медальоны жеребячьи; Бифштекс жеребячий; Бифштекс из конины; Ромштекс из конины; Ромштекс жеребячий; Мясо для бифштекса; Мясо для филе; Стейк из конины; Стейк с перцем из конины; Стейк «Наслаждение». **Категория Б:** Ромштекс из конины; Ромштекс в цветной панировке из конины. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в рассоле [шприцовочном]. Категория А:** Мясо для запекания и гриля из конины (10%). **Категория Б:** Мясо для запекания и гриля из конины (20%); Мясо для запекания и гриля из конины (30%); Бифштекс «Натуральный» из конины (15%); Бифштекс «Натуральный» из конины (20%); Бифштекс «Натуральный» из конины (30%). **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Стейк из конины в пряном маринаде. **Категория Б:** Отбивная для барбекю из жеребятины в маринаде из киви; Конина для гриля в маринаде с соевым соусом и майонезом. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные, фаршированные. Категория Б:** Рулет из конины с курицей и фисташками; Рулет из конины с картофелем и луком; Рулет из конины с клюквой; Рулет из конины с сыром и печенью; Рулет из конины с кашей со шкварками; Рулет из конины с соусом молочным с грибами; Рулет из жеребятины с курицей и фисташками; Рулет из жеребятины с картофелем и луком; Рулет из жеребятины с клюквой; Рулет из жеребятины с сыром и печенью; Рулет из жеребятины с кашей со шкварками; Рулет из жеребятины с соусом молочным с грибами; Рулет из конины с черносливом и орехами; Кармашек из конины с рисом и грибами. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория Б:** Набор для бешбармака. **Категория В:** Рагу из конины; Грудинка для шурпы; Конина для тушения; Жеребятина для тушения; Полуфабрикат мясокостный для вторых блюд. **Категория Г:** Суповой набор из конины; Набор для бульона; Ребра конские; Суповой набор из жеребятины; Полуфабрикат мясокостный для первых блюд; Набор для борща; Набор для бульона из конины. **Категория Д:** Набор для шулеп «По-монгольски»; Набор для холодца. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория Б:** Шашлык «Охотничий» из конины. **Категория В:** Шашлык из конины на кости «Азиатский»; Шашлык из конины «Рёбра». **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш из конины; Поджарка из конины; Азу из конины; Конина для шашлыка; Бефстроганов из конины; Конина для плова; Гуляш жеребячий; Поджарка жеребячья; Азу жеребячье; Бефстроганов жеребячий; Мясо для шашлыка; Жаркое особое из конины [жеребятины]; Медальоны из конины. **Категория Б:** Ассорти из конины [жеребятины]. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них]. Категория А:** Шашлык в сливочном маринаде из конины. **Категория Б:** Шашлык из конины в маринаде; Шашлык из конины, маринованный со специями; Шашлык из конины, маринованный в уксусе; Шашлык из конины, маринованный в майонезе; Шашлык из конины, маринованный в кетчупе; Шашлык «Классический» из конины; Шашлык «Восточный» из конины; Шашлык «Экстра» из конины; Шашлык «Домашний» из конины; Шашлык «Экзотический» из конины на шпажке; Шашлык из конины в бруснично-апельсиновом маринаде; Шашлык из конины в кефирном маринаде с горчицей; Шашлычок из конины сливочный с зеленью и беконом; Шашлычки на шпажках из конины с овощами; Шашлык из конины «По-казахски»; Шашлык «Грузинский» из конины; Шашлык «Томатный острый» из конины; Шашлык «Трапезный» из конины; Шашлык из конины в чесночном маринаде; Шашлык из конины в клюквенно-брусничном маринаде. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ], ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ: Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные: Категория А:** Мясной блок. Спинно-поясничная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Подлопаточная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть конины на кости, замороженная; Мясной блок. Спинно-поясничная часть жеребятины

на кости, замороженная; Мясной блок. Тазобедренная часть жеребятины на кости, замороженная; Мясной блок Подлопаточная часть жеребятины на кости, замороженная; Мясной блок. Лопаточная часть жеребятины на кости, замороженная. **Категория Б:** Мясной блок. Грудная часть жеребятины на кости, замороженная. **Категория В:** Мясной блок. Грудная часть конины на кости, замороженная. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины], замороженные в блоках. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные: Категория А:** Мясной блок. Конина от спинно-поясничная части бескостной, замороженная; Мясной блок. Конина от тазобедренной части бескостной, замороженная; Мясной блок. Конина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Конина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от спинно-поясничная части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от тазобедренной части бескостной замороженная; Мясной блок Жеребятина от подлопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от лопаточной части бескостной замороженная; Мясной блок. Жеребятина от грудной части бескостной замороженная. **Категория Б:** Мясной блок. Котлетное мясо жеребячье замороженное. **Категория В:** Мясной блок. Конина от грудной части бескостной замороженная; Мясной блок. Котлетное мясо конское замороженное. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория А:** Фарш из конины; Фарш «Премиум» из конины; Фарш «Люкс» из конины; Фарш «Элитный» из конины; Фарш жеребячий. **Категория Б:** Фарш «Домашний» из конины; Фарш «Домашний» жеребячий; Фарш для бифштексов из конины; Фарш «Оригинальный» из конины; Фарш «Смешанный» из конины; Фарш конский; Фарш «Традиционный» из конины. **Категория В:** Фарш «Особый» из конины; Фарш «Особый» жеребячий; Фарш «Кулинарный» из конины; Фарш для котлет и биточков из конины; Фарш для голубцов из конины. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория А:** Котлеты рубленые из конины; Котлеты рубленые из жеребятины; Котлеты «Батыр» из конины; Котлеты «По-якутски» из жеребятины; Тефтели из конины и говядины. **Категория Б:** Котлеты «Полтавские»; Котлеты в панировке из специй; Котлеты «Классические» из конины; Котлеты «Якутские»; Шницель рубленый из конины; Шницель рубленый из жеребятины; Шницели «Полтавские»; Шницели в панировке из специй; Биточки «Полтавские»; Биточки в панировке из специй; Биточки «Домашние»; Биточки «Домашние» из жеребятины; Бифштекс «По-домашнему»; Бифштекс рубленый из конины; Бифштекс рубленый из жеребятины; Бифштекс «Казанский»; Бифштекс из конины с миндалем; Бифштекс из конины «По-гречески»; Бифштекс «По-домашнему» из жеребятины; Бургер из конины; Бургер «Трапеза кочевника» из конины; Бургер жеребячий; Котлета для бургера из конины; Котлета для гамбургера из конины; Котлета для бургера «Гурман» из жеребятины; Котлета для гамбургера «Булгарская» из жеребятины; Тефтели «По-горски» из жеребятины; Люля-кебаб из конины и баранины; Митболлы из конины; Фрикадельки из конины для мясного бульона; Фрикадельки конские; Фрикадельки из жеребятины; Фрикадельки «По-румынски» из конины; Голубцы ленивые из жеребятины. **Категория В:** Котлеты «Любительские»; Котлеты «Восточные»; Котлеты «Горские»; Котлеты «Семейные»; Котлеты «Уральские»; Котлеты «Волжские»; Котлеты «Тувинские» из конины; Котлеты «Монгольские»; Котлеты «Узбекские» из жеребятины; Котлеты «Башкирские» из жеребятины; Котлеты «Кыргызские» из жеребятины; Котлеты «Деликатесные» из конины; Котлеты «Тюменские» из конины; Котлеты «Калмыцкие» из конины; Котлеты «Татарские» из конины; Котлеты «Алтайские» из конины; Котлеты «Кабардинские» из конины; Котлеты из конины с луком; Котлеты из конины с грибами; Котлеты «Пикантные» из конины с паприкой; Котлеты из конины с чесноком; Котлеты «Кудымкарские» из конины; Биточки «Семейные»; Биточки «Тувинские» из конины; Биточки «Монгольские»; Биточки «Арабские» из жеребятины; Биточки «По-татарски» из жеребятины; Шницели «Семейные»; Шницели «Монгольские»; Шницель «Деревенский» из конины; Бифштекс «Бурятский» из конины; Гамбургер «Степной»; Тефтели «Казанские» из жеребятины; Фрикадельки из конины для супа; Фрикадельки для супа из жеребятины; Фрикадельки «По-итальянски» из конины; Фрикадельки «По-узбекски» из конины; Рулетики из жеребятины. **Категория Г:** Котлеты «Сочные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Нежные»; Биточки «Нежные»; Шницели «Нежные»; Тефтели из конины и курицы. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В** Зразы с луком и яйцом; Зразы с сыром; Рулет с капустой «По-домашнему»; Митболы с томатами и орегано; Митболы со сливочным сыром; Митболы с творожным сыром. **Группа – полуфабрикаты мясные из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке: Категория А:** Колбаски для жарки «Кыргызские» из конины; Колбаски для жарки «Кыргызские» из жеребятины;

Колбаски из конины и бренди; Колбаски из конины с инжиром и бренди; Колбаски «Тюрингские» из конины; Миньоны для жарки из конины. **Категория Б:** Колбаски-гриль «Монгольские» из конины; Колбаски для жарки «Конские»; Колбаски для жарки «Конина с бараниной»; Колбаски для гриля «Тюркские» из конины; Колбаски для гриля «Тюркские» из жеребятины; Колбаски для жарки «Казахские» из конины; Колбаски для жарки «Казахские» из жеребятины; Колбаски для жарки «Башкирские» из конины; Колбаски для жарки «Башкирские» из жеребятины; Купаты «Шашлычные» из конины; Купаты «Шашлычные» из жеребятины; Купаты «Барбекю» из конины; Купаты «Барбекю» из жеребятины; Колбаски для жарки «Пикник» из конины; Колбаски для жарки «Пикник» из жеребятины; Миньоны для жарки «Гурман»; Миньоны для жарки «Узбекские». **Категория В:** Колбаски-гриль «Якутские» из конины; Купаты «Дачные»; Купаты «Для гриля»; Купаты «Степные» из конины; Купаты «Степные» из жеребятины; Купаты «Домашние» из конины; Купаты «Домашние» из жеребятины; Купаты из конины с рисом; Купаты из жеребятины с рисом; Купаты «Горские»; Колбаски-гриль «Таджикистанские» из жеребятины; Купаты жеребячьи для барбекю; Купаты «Восточные» из жеребятины; Купаты «Мергез» из конины; Купаты «Мергез» из жеребятины; Купаты из конины с вялеными томатами и сыром. Купаты из жеребятины с вялеными томатами и сыром. **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ [ЖЕРЕБЯТИНЫ]: Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Категория В:** Фарш для тефтелей из конины; Фарш для тефтелей из жеребятины; **Категория Г:** Фарш «Городской»; Фарш для котлет; Фарш «Домашний»; Фарш для фрикаделек; Фарш для пельменей из конины; Фарш для пельменей из жеребятины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]: Категория В:** Котлеты из конины с гречкой; Котлеты из конины с рисом; Котлеты «Алтайские» из конины; Котлеты «Алтайские» из жеребятины; Котлеты «Традиционные» из конины с чесноком; Биточки из конины с гречкой; Биточки из конины с рисом; Биточки «Алтайские» из конины; Биточки «Алтайские» из жеребятины; Шницели из конины с гречкой; Шницели из конины с рисом; Шницели «Алтайские» из конины; Шницели «Алтайские» из жеребятины; Тефтели из конины; Тефтели из жеребятины; Тефтели из конины с рисом; Кнели из конины с рисом; Крокеты из конины с сыром; Крокеты из конины с ветчиной. **Категория Г:** Котлеты из конины с капустой; Котлеты из конины с картофелем; Котлеты из конины с тыквой; Биточки из конины с капустой; Биточки из конины с картофелем; Биточки из конины с тыквой; Шницели из конины с капустой; Шницели из конины с картофелем; Шницели из конины с тыквой; Ёжики из конины; Ёжики из жеребятины; Ёжики «Юрлинские»; Голубцы ленивые; Люля-кебаб «Башкирский»; Фрикадельки «Пермские»; Крокеты из конины. **Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из конины [жеребятины]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]: Категория В:** Рулет из конины с грибами; Рулет из конины с оливками; Рулет из конины с ветчиной; Рулет из жеребятины с грибами; Рулет из жеребятины с оливками; Рулет из жеребятины с ветчиной; Рулет из конины с капустой; Рулет из конины с морковью и луком; Рулет из конины с горошком и луком; Зразы рубленые из конины с луком и яйцом; Зразы рубленые из конины с сыром; Зразы рубленые из конины с грибами.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять и дополнять наименование полуфабрикатов из конины [жеребятины] своими фирменными или придуманными названиями.

Полуфабрикаты кусковые, рубленые из конины [жеребятины] транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных мясных [мясосодержащих] кусковых, рубленых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; для замороженных мясных [мясосодержащих] кусковых, рубленых не выше минус 8 °С; для замороженных фаршированных и глубокозамороженных не выше минус 18 °С. Реализацию полуфабрикатов кусковых, рубленых из конины [жеребятины] осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности полуфабрикатов, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов кусковых, рубленых из конины [жеребятины] в

зависимости от вида полуфабриката, его термического состояния, рекомендуемой температуры хранения и способа упаковки: **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** кусковых, рубленых из конины [жеребятины] с момента изготовления в зависимости от способа упаковки: **без применения вакуума или модифицированной атмосферы:** *при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде – не более 4 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные – не более 3 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные **–** не более 3 суток; *с применением регуляторов кислотности:* полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 5 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности не более 8 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности **–** не более 7 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** *с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 10 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде не более 14 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде**–** не более 10 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде не более 15 суток; *с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 12 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные в газовой модифи-

цированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 17 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток; *с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 21 сутки; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума не более 21 сутки; *с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:* полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 25 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые мясокостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 сутки; полуфабрикаты крупнокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности– не более 25 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток; полуфабрикаты порционные, мелкокусковые бескостные фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 20 суток; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности не более 21 сутки; полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток; **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов кусковых, рубленых из конины [жеребятины]** с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката: **при температуре не выше минус 8 °С:** *для полуфабрикатов кусковых:* негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; *для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:* весовых – не более 2 месяцев; негерметично упакованных – не более 3 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 6 месяцев; **при температуре не выше минус 18 °С:** *для полуфабрикатов кусковых:* негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; *для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:* весовых – не более 6 месяцев; негерметично упакованных – не более 10 месяцев; герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы не более 12 месяцев; **Рекомендуемый срок** годности полуфабрикатов кусковых, рубленых из конины [жеребятины] **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под

вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов кусковых, рубленых из конины [жеребятины], отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-031-2023** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ** **(взамен ТУ 10.13.14-031-2016)**

Дата введения в действие –20.01. 2023 г. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из мяса сельскохозяйственной птицы, изготовленные из тушек и их частей, бескостного мяса, мяса механической обвалки, жилованного мяса, субпродуктов птицы в виде тушки, ее частей в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), с начинками или без, или кусков, кусочков, или измельченных до установленных формы и массы, или их сочетания с добавлением или без добавления других мясных и немясных ингредиентов и подготовленные к дальнейшей тепловой обработке [далее по тексту полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты из мяса птицы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд и закусок из мяса птицы. Полуфабрикаты из мяса птицы выпускаются в замороженном или охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из мяса птицы в зависимости от значения массовой доли мясных ингредиентов в составе полуфабрикатов однородной группы выпускают следующих видов и наименований: **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Тушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Полутушка цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»;

Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Четвертина передняя [задняя] цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Окорочок цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Крылья цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Бедро цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Искристая»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Весенняя»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Изумрудная»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Золотистая»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Луговая»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Яблочно-луковая»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Летняя»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Пестрая»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Восточная»; Голень цыпленка-бройлера в обсыпке «Дачная»; Голень цыплят-бройлеров в соусе для запекания; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Испания»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Барбекю»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Мексиканский»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Кавказский»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Русский»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Майский»; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Барбекю»; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Мексиканский»; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Кавказский»; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Русский»; Бедрышко цыпленка-бройлера в маринаде «Майский»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Барбекю»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Мексиканский»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Русский»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Майский»; Бедро куриное «О!» в маринаде; Бедро цыпленка-бройлера «О!» в маринаде; Бедро индейки «О!» в маринаде; Бедро утки «О!» в маринаде; Бедро гуся «О!» в маринаде; Бедро цесарки «О!» в маринаде; Голень куриная «Лень!» в маринаде; Голень цыпленка-бройлера «Лень!» в маринаде; Голень индейки «Лень!» в маринаде; Голень утки «Лень!» в маринаде; Голень гуся «Лень!» в маринаде; Голень цесарки «Лень!» в маринаде; Крыло куриное «Во!» в маринаде; Крыло цыпленка-бройлера «Во!» в маринаде; Крыло индейки «Во!» в маринаде; Крыло утки «Во!» в маринаде; Крыло гуся «Во!» в маринаде; Крыло цесарки «Во!» в маринаде; Курица «ЖариЦа!» в

НАСР ЭКСПЕРТ

маринаде; Цыпленок – бройлер «ЖариЦа!» в маринаде; Индейка «ЖариЦа!» в маринаде; Утка «ЖариЦа!» в маринаде; Гусь «ЖариЦа!» в маринаде; Цесарка «ЖариЦа!» в маринаде; Цыпленок табака; Цыпленок в соусе «Барбекю»; Цыпленок «Корнишон» в соусе «Барбекю»; Окорочок цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Бедро цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Голень цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Крыло цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Грудка н/к цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Ножки «По-грузински» с баклажаном и томатом; «Шкмерули» [цыпленок в молочно-чесночном соусе]; Утка «По-пекински»; Полутушка утиная «По-пекински»; Четверть задняя утиная «По-пекински»; Грудка утиная н/к «По-пекински»; Полугрудка утиная н/к «По-пекински»; Окорочок утиный «По-пекински»; Бедро утиное «По-пекински»; Голень утиная «По-пекински»; Крыло утиное «По-пекински»; Утка для запекания; Полугрудка утиная н/к для запекания; Окорочок утиный для запекания; Бедро утиное для запекания; Голень утиная для запекания; Крыло утиное для запекания; Окорочок «Уткино» в маринаде; Бедро «Уткино» в маринаде; Голень «Уткино» в маринаде; Крыло «Уткино» в маринаде; Полугрудка утиная н/к для запекания; Полугрудка «Уткино» н/к в маринаде; Крылышки куриные «По-домашнему»; Крылышки куриные в маринаде; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Грудка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Бедра цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Окорочка цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Крылышки в маринаде «Огненные»; Крылышки в маринаде «Огненные с кайенским перцем»; Крылышки в маринаде «С кайенским перцем»; Крылышки в маринаде «С перцем чили»; Крылышки в маринаде «К пиву»; Крылышки в маринаде «По-баварски»; Крылышки в маринаде «Пикантные»; Крылышки в маринаде «Барбекю»; Крылышки в маринаде «Для гриля»; Крылышки в соусе «Карри»; Крылышки в соусе «Терияки»; Крылышки в брусничном соусе; Крылышки в остром соусе; Крылышки в чесночном соусе; Голень в маринаде «Огненная»; Голень в маринаде «Огненная с кайенским перцем»; Голень в маринаде «С кайенским перцем»; Голень в маринаде «С перцем чили»; Голень в маринаде «К пиву»; Голень в маринаде «По-баварски»; Голень в маринаде «Пикантная»; Голень в маринаде «Барбекю»; Голень в маринаде «Для гриля»; Голень в соусе «Карри»; Голень в соусе «Терияки»; Голень в брусничном соусе; Голень в остром соусе; Голень в чесночном соусе; Бедрышки в маринаде «Огненные»; Бедрышки в маринаде «Огненные с кайенским перцем»; Бедрышки в маринаде «С кайенским перцем»; Бедрышки в маринаде «С перцем чили»; Бедрышки в маринаде «К пиву»; Цыпленок табака с аджикой; Цыпленок табака; Цыпленок табака «По-мексикански»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Полутушка цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Четвертина передняя цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Четвертина задняя цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Грудка н/к цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Окорок цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Папричный»; Окорочка куриные в маринаде; Утенок в маринаде «Гриль»; Утенок в маринаде «Барбекю»; Утенок табака в маринаде; Полутушка утки в маринаде «Гриль»; Полутушка утки в маринаде «Барбекю»; Окорочок утиный в маринаде «Гриль»; Окорочок утиный в маринаде «Барбекю»; Грудка утки н/к в маринаде «Гриль»; Грудка утки н/к в маринаде «Барбекю»; Тушка гуся в маринаде «Гриль»; Тушка гуся в маринаде «Барбекю»; Окорочок гусиный в маринаде «Гриль»; Окорочок гусиный в маринаде «Барбекю»; Грудка гуся н/к в маринаде «Гриль»; Грудка гуся н/к в маринаде «Барбекю»; Гусь с сельдереем; Гусь с овощами; Гусь в темно-зеленом маринаде; Гусь в овощном маринаде; Индейка в соусе карри; Индейка в смеси пряностей; Цыпленок-корнишон с печёными специями; Цыпленок-корнишон в соусе «Хойсин»; Цыпленок-корнишон в печёных томатах; Перепела в соусе «Хойсин»; Перепела с печёными специями; Перепела в печёных томатах; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в брусничном маринаде; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в чесночном маринаде с травами; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в томатном маринаде с аджикой; Бедро

цыпленка-бройлера [куриное] в грузинском маринаде; Бедро цыпленка-бройлера [куриное] в ореховом маринаде; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в брусничном маринаде; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в чесночном маринаде с травами; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в томатном маринаде с аджикой; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в грузинском маринаде; Голень цыпленка-бройлера [куриная] в ореховом маринаде; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в брусничном маринаде; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в чесночном маринаде с травами; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в томатном маринаде с аджикой; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в грузинском маринаде; Крылья цыпленка-бройлера [куриные] в ореховом маринаде; Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде «Охотничий»; Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде «Охотничий»; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Охотничий»; Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде с горчицей; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с горчицей; Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде «Охотничий»; Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде с горчицей; Голень индейки н/к для запекания в маринаде «Весенний»; Голень индейки н/к для запекания в маринаде с чесноком и специями; Голень индейки н/к для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Крылышки индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Крылышки [локтевая часть] индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами». Голень цыпленка-бройлера н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями; Бедро цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями; Окорочка цыплят-бройлеров н/к для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями; Крылышки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с болгарским перцем, чесноком и специями; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Эко-Аджика»; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Грузинский»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Мехико»; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика»; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Грузинский»; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Крыло цыплят-бройлеров в маринаде «Мехико»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Аджика»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Мехико»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Томатный с зеленью»; Утка в маринаде для запекания; Бедрышки цыпленка в сливочно-сырном соусе; Бедрышки цыпленка в сливочно-грибном соусе; Бедрышки цыпленка с ароматными травами; Бедрышки цыпленка с овощами и пряными травами; Ножки цыпленка в сливочно-сырном соусе; Ножки цыпленка в сливочно-грибном соусе; Ножки цыпленка с ароматными травами; Ножки цыпленка с овощами и пряными травами; Грудка цыпленка в сливочно-сырном соусе; Грудка цыпленка в сливочно-грибном соусе; Грудка цыпленка с ароматными травами; Грудка цыпленка с овощами и пряными травами; Жаркое из курочки; Жаркое из курочки с овощами и травами; Жаркое из курочки с пряными травами; Жаркое из курочки в сливочном соусе; Ассорти из курочки с пряными травами; Ассорти из курочки для запекания; Ассорти из курочки для гриля и барбекю; Окорочок для гриля в маринаде; Окорочок для запекания в маринаде; Цыпленок-табака для гриля; Цыпленок-табака для гриля по-грузински; Крылышки куриные «Терияки»; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «Терияки»; Крылышки куриные «По-восточному»; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «По-восточному»; Крылышки куриные «Летний день» в маринаде; Крылышки [плечевая и локтевая части разделенные 1:1] куриные «Летний день» в маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Чахохбили из

HACCP ЭКСПЕРТ

мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Барбекю»; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Мексиканский»; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Кавказский»; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Русский»; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Майский»; Чахохбили из утки в маринаде «Гриль»; Чахохбили из утки в маринаде «Барбекю»; Чахохбили; Чахохбили из утки в маринаде «Гриль» [«Барбекю»]; Чахохбили из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Грузинский»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Грузинский»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Для гриля»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-мексикански»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-старорусски»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-грузински»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «По-итальянски»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Пикантный»; Чахохбили из грудки цыпленка-бройлера в маринаде «По-средиземноморски»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Чесночный»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Ореховый»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Пять перцев»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Острый Чили»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Сибирский гриль»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Паприка с ароматом копчения»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Для барбекю»; Чахохбили из грудки н/к цыпленка-бройлера в маринаде «Пряный»; Шашлык из бедра цыплят-бройлеров в маринаде; Шашлык из мяса цыплят-бройлеров «Аппетитный с косточкой» в маринаде; Шашлык из мяса голени индейки в маринаде; Шашлык «Семейный» из мяса утки в маринаде; Шашлык в маринаде «Огненный»; Шашлык в маринаде «Огненный с кайенским перцем»; Шашлык в маринаде «С кайенским перцем»; Шашлык в маринаде «С перцем чили»; Шашлык в маринаде «К пиву»; Шашлык в маринаде «По-баварски»; Шашлык в маринаде «Пикантный»; Шашлык в маринаде «Барбекю»; Шашлык в маринаде «Для гриля»; Шашлык в соусе «Карри»; Шашлык в соусе «Терияки»; Шашлык в брусничном соусе, Шашлык в остром соусе; Шашлык в чесночном соусе; Шашлык в маринаде «Грузинский»; Шашлык в маринаде «Сливочный»; Шашлык в маринаде «Сибирский гриль»; Шашлык в маринаде «По-итальянски»; Шашлык в маринаде «Чесночный»; Шашлык куриный маринованный; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Грузинский»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Для гриля»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-мексикански»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-старорусски»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-грузински»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-итальянски»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Пикантный»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «По-средиземноморски»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Чесночный»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Ореховый»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Пять перцев»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Острый Чили»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Сибирский гриль»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Паприка с ароматом копчения»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Для барбекю»; Стейк бедра цыпленка-бройлера в маринаде «Пряный»; Набор для барбекю «Птичий двор»; Набор для тушения из утки в маринаде; Рагу из утки в маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые** Стейк из грудки индейки на кости; Стейк из голени индейки; Стейк из бедра индейки; Стейк из бедра цыпленка-бройлера; Чахохбили из грудки цыпленка-бройлера; Чахохбили из утки Набор для чахохбили Набор для чахохбили из цыпленка-бройлера [части грудки]; Набор для чахохбили и шашлыка; Наборы мелкокусковые; Набор для шашлыка; Шашлык из голени индейки; Шашлыка из бедра индейки; Шашлык из крыла индейки; Набор ассорти «Гурман»; Набор из мяса

цыплят-бройлеров; Птица для плова; Утка для плова; Рагу из индейки; Рагу из перепёлки; Рагу из гуся; Рагу из утки; Рагу [набор для тушения]; Курица для рагу; Набор для рагу. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные. Подвид – части тушек птицы в панировке:** Ножки куриные для фритюра; Крылышки куриные для фритюра; Крылышки куриные [плечевая часть] для фритюра; Крылышки куриные [локтевая часть] для фритюра. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные. Подвид – тушки, части тушек птицы фаршированные:** Голень куриная в беконе Утка, фаршированная апельсинами; Индейка, фаршированная апельсинами; Индейка, фаршированная черносливом; Утка, фаршированная яблоками. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе куриное «Мне!» в маринаде; Филе цыплят-бройлеров «Мне!» в маринаде; Филе индейки «Мне!» в маринаде; Филе утки «Мне!» в маринаде; Филе гуся «Мне!» в маринаде; Филе цесарки «Мне!» в маринаде. Филе цыпленка-бройлера в соусе «Барбекю»; Филе утиное «По-пекински»; Филе «Уткино» в маринаде; Филе утиное для запекания; Филе цыпленка-бройлера «По-мексикански»; Филе в маринаде «По-баварски»; Филе в маринаде «Пикантное»; Филе в маринаде «Барбекю»; Филе в маринаде «Для гриля»; Филе в соусе «Карри»; Филе в соусе «Терияки»; Филе в брусничном соусе; Филе в остром соусе; Филе в чесночном соусе. Филе цыпленка-бройлера [куриное] в брусничном маринаде; Филе цыпленка-бройлера [куриное] в чесночном маринаде с травами; Филе цыпленка-бройлера [куриное] в томатном маринаде с аджикой; Филе цыпленка-бройлера [куриное] в грузинском маринаде; Филе цыпленка-бройлера [куриное] в ореховом маринаде. Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Грузинский»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Для гриля»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-мексикански»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-старорусски»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-грузински»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-итальянски»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Пикантный»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «По-средиземноморски»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Чесночный»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Ореховый»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Пять перцев»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Острый Чили»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Сибирский гриль»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Паприка с ароматом копчения»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Для барбекю»; Филе цыпленка-бройлера в маринаде «Пряный»; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Томаты и пряности»; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде с халапеньо; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Ореховый»; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Особый с орехом»; Филе грудки цыпленка-бройлера для запекания в маринаде «Сливочно-пряный»; Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Томаты и пряности»; Филе грудки индейки для запекания в маринаде с халапеньо; Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Ореховый»; Филе грудки индейки для запекания в маринаде «Особый с орехом»; Мясо цыплят-бройлеров со специями; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Томаты и пряности»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде с горчицей; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде с халапеньо; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Ореховый»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Особый с орехом»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Весенний»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Чесночный»; Мясо бедра цыплят-бройлеров для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Томаты и пряности»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Охотничий»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде с горчицей»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Ореховый»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Особый с орехом»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде

HACCP EXPERT

«Весенний»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Чесночный»; Мясо бедра индейки для запекания в маринаде «Чесночный с травами»; Мясо бедра бескостного без кожи в медово-горчичном соусе; Мясо бедра бескостного без кожи в маринаде «Песто»; Мясо бедра цыпленка в сливочно-сырном соусе; Мясо бедра цыпленка в сливочно-грибном соусе; Мясо бедра цыпленка с ароматными травами; Мясо бедра цыпленка с овощами и пряными травами; Мясо бедра цыпленка с пряными травами; Филе грудки цыпленка в сливочно-сырном соусе; Филе грудки цыпленка в сливочно-грибном соусе; Филе грудки цыпленка с ароматными травами; Филе грудки цыпленка с овощами и пряными травами; Филе грудки цыпленка с пряными травами. Стейк из филе утиной грудки в маринаде; Стейк «Оригинальный»; Полуфабрикат для шаурмы; Полуфабрикат для шаурмы в маринаде; Полуфабрикат для шаурмы «Оригинальный» в маринаде; Шаурма «Пряная». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык из индейки; Шашлык куриный «Летний»; Шашлык куриный маринованный; Шашлык из индейки в маринаде; Шашлык из мяса бедра индейки в маринаде «Четыре перца»; Шашлык из филе грудки индейки в маринаде «Четыре перца»; Шашлык из мяса бедра в горчичном соусе; Шашлык из мяса бескостного бедра в маринаде «Песто»; Шашлык из мяса бескостного бедра в маринаде «Барбекю»; Шашлык «Аппетитный» в маринаде «Франция» Шашлык «Аппетитный» в мексиканском маринаде; Шашлык из мяса бедра в медово-горчичном соусе; Азу из курочки с овощами; Фрикасе из курочки с овощами. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые:** Бефстроганов из мяса индейки; Мясо «Строгановское» куриное; Гуляш из утки; Гуляш из индейки; Гуляш из курицы натуральный; Гуляш из индейки натуральный; Гуляш из утки натуральный; Поджарка из курицы; Поджарка из индейки; Поджарка из утки; Поджарка из курицы натуральная; Поджарка из индейки натуральная; Поджарка из утки натуральная; Жаркое «По-домашнему» из индейки Набор для жаркого «Паприкаш»; Шашлык из индейки; Мясо птицы для шашлыка; Азу из мяса индейки; Азу из индейки натуральное; Набор для тушения. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Эскалоп; Котлета натуральная; Отбивная утиная «Натуральная»; Котлеты «Отбивные натуральные»; Отбивная «По-милански»; Отбивная «Пикантная»; Отбивная «Пикантная» из куриной голени; Отбивная с сыром и овощами; Наггетсы «Классические»; Наггетсы; Филе куриное панированное; Медальоны в рисовых хлопьях; Филе куриное в яйце; Грудка куриная «Нежность»; Шницель «Особый»; Шницель натуральный; Шницель «Натуральный» куриный; Медальоны [большое филе]; Медальоны [малое филе]; Филе грудки в панировке; Мясо бескостного бедра в панировке; Стрипсы в панировке; Стрипсы куриные [из мяса цыплят-бройлеров]; Куриные стрипсы для фритюра; Стейк из филе грудки индейки; Стейк из индейки натуральный; Котлета куриная натуральная; Котлета из курицы [цыплят-бройлеров] натуральная; Котлета из индейки натуральная; Котлета из утки натуральная; Медальон из индейки натуральный; Эскалоп из мяса птицы; Эскалоп из индейки натуральный; Отбивная утиная «Натуральная. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные:** Филе цыпленка-бройлера «По-мексикански»; Котлеты «Кордон-Блю» из курицы; Рулетики куриные «Пальчики оближешь»; Рулет «Польский»; Рулет «Классный». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлета «Филе рубленое»; Котлета «Филе по–домашнему»; Котлеты «Филе по-французски»; Котлеты «Полярные»; Котлеты «Антикризисные»; Котлеты «Депутатский паек»; Котлеты «Домашние»; Котлеты «Крестьянские»; Котлеты «Нежные»; Котлеты из мяса птицы; Котлеты куриные; Котлеты «Орловские»; Котлеты «Столичные»; Котлеты «Деликатесные»; Котлеты «Киевские»; Котлеты «Филе деликатесное»; Котлеты «Царские»; Котлеты «Поволжские»; Котлеты «Крокеты»; Котлеты «Кордон-Блю»; Котлеты «Бифштекс»; Котлеты «Элитные»; Котлеты «Саратовские»; Котлеты «Татарские»;

Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Кавказские»; Котлеты «Восточные»; Котлеты «По-домашнему из курицы»; Котлеты с кукурузой; Котлеты с гречкой; Котлеты «Сливочные»; Котлеты «Куриные»; Котлеты «Лакомка»; Котлеты «Вкусные»; Котлеты «Натуральные»; Котлеты «Пожарские»; Котлеты «Рубленые»; Котлеты куриные с сыром; Котлеты «Пикантные»; Котлеты «Сочные»; Котлеты «Для бургеров»; Котлета для гамбургера куриная; Котлетка бургерная; Котлеты из индейки с яблоком и печеным чесноком; Котлеты с пряными травами; Рубатки «Куриные»; Чикенбургер; Бургер пряный; Бургер куриный с индейкой; Бургер из курицы; Бургер из мяса утки; «Дакбургер» с мясом утки; «Дакбургер» из мяса утки; Биточки куриные; Бифштекс из индейки; Бифштекс из мяса птицы; Шницель «Венский»; Шницель «Оригинальный»; Шницель «Особый»; Шницель «Деревенский»; Шницель «Праздничный»; Шницель «Классический»; Шницель «Любительский»; Шницель «По-домашнему»; Шницель «Столичный» с мясом утки; Наггетсы «Куриные»; Наггетсы куриные «Классические»; Стрипсы из курицы; Фрикадельки куриные; «Шведские» фрикадельки; Тефтели из индейки; Тефтели куриные; Тефтели в манке; Тефтели «Натуральные»; Тефтели «Домашние» с мясом утки; Шарики куриные; Ёжики; Палочки куриные; Люля-кебаб из курицы; Люляшка; Люля из курицы; Хлеб «Мясной» для запекания; Колбаски «Чевапчичи» [без оболочки]. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Наггетсы куриные с ветчиной; Наггетсы куриные с картофелем; Наггетсы куриные; Котлета «Киевская»; Котлеты «Оригинальные»; Котлетки ассорти с овощами; Котлеты «Филейные» в беконе; «Кордон блю» из курицы с грибами и сыром; Зразы с ветчиной и сыром; «Курица галантин»; Трубочки куриные фаршированные для жарки; «Пончики» для гриля из мяса птицы; «Пончики» для гриля с индейкой; Митболы с творожным сыром; Митболы с томатами и орегано; Шницель «По-домашнему» с сыром; Рулет из мяса индейки; Котлеты с моцареллой; Котлеты с моцареллой и пряными травами; Бифштекс из мяса птицы с сыром. Запеканка из мяса птицы с индейкой и черносливом; Запеканка из мяса птицы с индейкой и сыром; Галантин для запекания. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Купаты; Купаты куриные; Купаты «Дачные» из мяса курицы [цыпленка-бройлера]; Купаты «Пикник»; Купаты «Гриль»; Купаты из индейки; Купаты с паприкой «Куликовские»; Купаты «Шашлычные»; Купаты с луком «Воскресенские»; Колбаски; Колбаски куриные; Колбаски для гриля «Трапеза»; Колбаски для жарки «Пикник»; Колбаски «Шашлычные»; Колбаски для жарки «Барбекю»; Колбаски для жарки; Колбаски для жарки «Гриль». Колбаски куриные гриль; Купаты из индейки; Купаты куриные; Купаты «Уткино»; Купаты «Натуральные»; Купаты «Пряные»; Купаты «Барбекю»; Купаты «Фермерские»; Купаты «Рубленые»; Купаты «Рубленые со свининой»; Купаты «Сельские»; Купаты «Куриные с сыром»; Купаты «Домашние»; Купаты из мяса птицы с сыром; Колбаски куриные гриль; Колбаски для жарки «Куриные»; Колбаски куриные; Колбаски для жарки «Птичий двор»; Колбаски «Чивапчичи»; Колбаски «Чиполино»; Колбаски куриные «Классические»; Колбаски куриные с сыром; Колбаски куриные с укропом; Колбаски для жарки/гриля «Улитка»; Колбаски для жарки/гриля «Барбекю»; Колбаски для жарки/гриля «Баварские»; Колбаски «Шашлычные»; Колбаски «К пиву»; Колбаски для жарки/гриля «Ассорти»; Колбаски гриль куриные; Колбаски для жарки; Колбаски для гриля с аджикой; Колбаски для жарки с дижонской горчицей; Колбаски куриные «Чоризо» для гриля; Колбаски куриные «Чоризо» для жарки; Колбаски куриные с грибами и сливочным соусом; Колбаски-шарики с филе цыпленка; Колбаски-шарики с филе цыпленка и индейкой; Колбаски-гриль «Барбекю»; Колбаски из утки с вялеными томатами и чесноком; Колбаски с уткой и бренди; Колбаски из утки с инжиром и бренди; Колбаски «Тюрингские»; Колбаски «Баварские»; Колбаски «Вайсвюрст»; Колбаски «Каррывурст»; Колбаски «Нюрнбергские»; Колбаски «Кнаквурст»; Колбаски «Боквурст»; Колбаски для хот-догов; Колбаски «Поваренок» из цыпленка с индейкой; Колбаски «Обожайка» из цыпленка с индейкой; Колбаски «Крутышки» из цыпленка с индейкой; Миньоны для жарки с индейкой; Миньоны для жарки из мяса птицы. **1.2.12 Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые в оболочке.**

Подвид – наборы из колбасок [купат]: Гриль-микс из колбасок [колбаски «Чоризо» + колбаски куриные с грибами и сливочным соусом]; Гриль-микс для барбекю [колбаски-гриль «Барбекю» + колбаски «Баварские»]; Гриль-ассорти куриное [колбаски куриные с грибами и сливочным соусом + купаты из мяса птицы]; Комбо для гриля [колбаски «Карривурст» + колбаски «Тюрингские»]; Купатное Комбо [купаты из мяса птицы + купаты из мяса птицы с сыром]. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш куриный; Фарш из цыплят-бройлеров; Фарш утиный; Фарш гусиный; Фарш из мяса индейки; Фарш из мяса цесарок; Фарш из мяса перепелов; Фарш «Деликатесный»; Фарш «Натуральный»; Фарш «К царскому столу»; Фарш «Куликовский вкус»; Фарш куриный «По–Климовски»; Фарш из кускового мяса индейки; Фарш из мяса цыплят-бройлеров; Фарш из мяса птицы со свининой; Фарш из мяса птицы с говядиной; Фарш из курицы и индейки; Фарш «Куриный»; Фарш «По-домашнему»; Фарш «Домашний»; Фарш «Индюшкин»; Фарш «Классический»; Фарш «Любительский»; Фарш «Котлетный»; Фарш «Фирменный»; Фарш из мяса птицы; Фарш куриный «Натуральный»; Фарш «Классический» из мяса утки; Фарш «Натуральный» из мяса утки; Фарш утиный; Фарш «Фирменный» из утки; Фарш из филе грудки цыпленка-бройлера деревенского; Фарш из филе грудки цветного бройлера деревенского; Фарш из мяса бедра цыпленка-бройлера деревенского; Фарш из мяса бедра цветного бройлера деревенского; Фарш «Натуральный» из мяса цыпленка-бройлера деревенского; Фарш «Натуральный» из мяса цветного бройлера деревенского; Фарш «Домашний» из мяса цыпленка-бройлера деревенского; Фарш «Домашний» из мяса цветного бройлера деревенского; Фарш куриный; Фарш индюшиный; Фарш куриный «Обыкновенный»; Фарш куриный «Домашний»; Фарш куриный «Особенный»; Фарш куриный «Превосходный»; Фарш куриный «Славянский»; Фарш куриный пельменный; Фарш куриный котлетный; Фарш куриный «Ароматный»; Фарш куриный «Приятный»; Фарш куриный «Кулинарный»; Фарш куриный «Альпийский»; Фарш куриный «Оригинальный»; Фарш куриный «Новинка»; Фарш куриный «Де Люкс»; Фарш из куриной грудки; Фарш из мяса курицы и индейки для котлеток; Фарш котлетный из курицы. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Курочка с картофелем и пряными травами; Курочка с картофелем в грибном соусе; Курочка с картофелем в пикантном соусе; Курочка с овощами для запекания; Курочка с сезонными овощами для запекания. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные в специях [с овощами и прочих]:** Голень куриная с картофелем и грибами; Мясо птицы с рисом и овощами; Жаркое из птицы с фруктами; Чахохбили «По-восточному»; Шашлык «Кавказский» из курицы; Куриные грудки н/к «По-восточному»; Гусь с сухофруктами; Утка с сухофруктами; Гусь с овощами; Утка с овощами. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринадах [соусах, в специях, с овощами и прочих]:** Шаурма «По-арабски»; Шаурма «Фирменная»; Шашлык из филе куриной грудки; Курица «По-домашнему» с овощами; Мясо птицы «По-французски»; Мясо птицы «По-узбекски»; Мясо птицы с картофелем «По-домашнему»; Филе куриное с ананасами; Куриная грудка с овощами; Мясо птицы «По-русски»; Куриное ассорти с фруктами и овощами; Бефстроганов из мяса птицы с овощами; Фрикасе куриное. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные, не панированные:** Филе куриное панированное; Отбивные из филе птицы; Стейк из курицы; «Бризоль» куриная; Стрипсы из курицы «Острые»; Стрипсы из курицы в кукурузной панировке; Стрипсы из курицы в картофельной панировке. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные:** Голень, фаршированная грибами; Филе куриное фаршированное грибами; Котлеты «По-киевски с маслом»; Котлеты «По-киевски»; Котлеты «По-киевски Ароматные»; Рулет из мяса птицы с овощами и сухофруктами; Рулет

HACCP EXPERT

куриный с сыром; Рулет куриный «Радужный»; Кармашек из мяса птицы; «Валентинки» куриные с сыром и чесноком; Котлеты «По-киевски с маслом»; Котлеты «По-киевски» с сыром»; Рулетик куриный с сыром. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Котлеты «Сказка»; Котлета «Филе деликатесное»; Котлета «Филе в кунжутной панировке; Котлеты «По-пычасски»; Котлеты «Домашние»; Котлеты «Ассорти»; Котлеты «Столичные»; Котлета из птицы; Котлеты «Рубленные» из мяса курицы; Котлеты «Нежные»; Котлета «Киевская»; Котлеты «Куриные»; Котлеты «По-домашнему»; Котлеты «Филейные»; Котлеты «Сочные»; Котлеты «Царский стол»; Котлеты панированные «Куриная ножка»; Котлета «Загадка»; Котлеты «Студенческие»; Котлеты из мяса птицы; Котлеты «Нежные» с ароматом индейки; Котлеты «Любительские»; Котлеты с кукурузой; Котлеты с гречкой; Котлеты «Пожарские»; Котлеты «По-боярски»; Котлеты «Домашние ручная лепка»; Котлеты «Столичные»; Котлеты утиные «Натуральные»; Котлеты «Фермерские»; Котлеты «Дружба»; Котлеты из филе цыплят; Котлета «Куриная»; Котлеты из индейки с сыром; Котлеты из индейки; Котлеты рубленые «По-киевски»; Котлеты куриные; Котлеты рубленые «По-киевски»; Котлета куриная рубленая; Котлеты с куриной печенью; Котлеты из индейки с брокколи и морковью; Биточки; Биточки «Аппетитные»; Биточки «Загадка»; Биточки из мяса птицы; Биточки «Нежные»; Биточки из мяса птицы с сыром и чесноком; Биточки с мясом утки; Шницель «Деревенский»; Шницель с ароматом индейки; Шницель «Оригинальный»; Шницель из индейки; Шницель куриный; Люля-кебаб; Люля-кебаб куриный; Тефтели из мяса птицы; Тефтели куриные; Тефтели из мяса курицы; Тефтели с манкой; Тефтели; Тефтели «Аппетитные»; Тефтели с морковью; Тефтели с рисом; Фрикадельки; Фрикадельки «Вкусные»; Фрикадельки «Для куриного бульона»; Фрикадельки утиные; Ёжики; Ёжики «Натуральные»; Крокеты с сыром; Крокеты с ветчиной; Палочки куриные; Палочки куриные «Нежные»; Наггетсы куриные; Наггетсы куриные с сыром; Наггетсы куриные с ветчиной; Наггетсы куриные с сыром и грибами; Наггетсы куриные рубленые; Наггетсы из мяса птицы; Наггетсы «Оригинальные»; Наггетсы «Традиционные»; Наггетсы «Из мяса птицы»; Бургер с уткой; Бургер из курицы; Голубцы ленивые; Голубцы ленивые «Натуральные». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные:** Котлеты «Нежные»; Котлеты из мяса птицы «Кордон-Блю» с сыром; Котлеты из мяса птицы «Кордон-Блю» с ветчиной и сыром; «Кордон блю» из курицы с ветчиной и сыром; «Кордон блю» из курицы с ананасом; «Кордон блю» из курицы с огурцом; Котлеты «По-киевски»; Котлеты «Со сладким перцем»; Котлеты «Со сладким перцем и сыром»; Котлеты «Со шпинатом и сыром»; Котлеты «По-киевски с маслом» рубленые; Котлеты «По-киевски с сыром» рубленые; Митболы с овощной начинкой [с тыквой]; Митболы с овощной начинкой [с брокколи]; Митболы с овощной начинкой [с кабачком]; Митболы с овощной начинкой [с цветной капустой]; Митболы с моцареллой, томатами и базиликом; Кефтедес с кабачком, яблоком и зеленью; Аранчини с курицей и болгарским перцем; Фрикадельки с моцареллой, томатами и базиликом; Польпетте с моцареллой, томатами и базиликом; Биточки «Сливочные»; Биточки «С сыром»; Шницель куриный с сыром; Куриные зразы с шампиньонами; «Валентинки» куриные с сыром и чесноком рубленые; Наггетсы куриные с ветчиной; Наггетсы куриные с сыром; Зразы с ветчиной и сыром; Голубцы из курицы с картофелем; Перец фаршированный мясом курицы; Перец фаршированный мясом индейки. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для жарки; Колбаски «Гриль»; Купаты куриные; Колбаски для жарки «Куриные с сыром». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш из мяса птицы и индейки «Фирменный»; Фарш «Домашний». **РАСТИТЕЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ С МЯСОМ ПТИЦЫ: Группа – растительные полуфабрикаты с мясом птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные:** Жаркое из мяса птицы с овощами.

HACCP EXPERT

Группа – растительные полуфабрикаты с мясом птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные: Голубцы Голубцы «Натуральные»; Перец фаршированный; Перец фаршированный «Натуральный; Долма.

(СТОИМОСТЬ ИЗМЕНЕНИЙ - 6000 РУБ)

Изменение № 1 Дата введения в действие – 28.02.2023 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка утки в маринаде «Клюквенный»; Тушка утки в маринаде «Калифорния»; Тушка утки в маринаде «Яблоко-мед»; Тушка утки в маринаде «Глинтвейн»; Тушка утки в маринаде «Апельсин»; Окорочок утки в маринаде «Клюквенный»; Окорочок утки в маринаде «Калифорния»; Окорочок утки в маринаде «Яблоко-мед»; Окорочок утки в маринаде «Глинтвейн»; Окорочок утки в маринаде «Апельсин»; Задняя четвертина утки в маринаде «Клюквенный»; Задняя четвертина утки в маринаде «Калифорния»; Задняя четвертина утки в маринаде «Яблоко-мед»; Задняя четвертина утки в маринаде «Глинтвейн»; Задняя четвертина утки в маринаде «Апельсин»; Тушка курицы в маринаде «Яблоко-мед»; Тушка гуся в маринаде «Яблоко-мед»; Индейка «Оригинальная»; Бедро «Оригинальное»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Сливочный с травами»; Голень «Оригинальная». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе утки в маринаде «Клюквенный»; Филе утки в маринаде «Калифорния»; Филе утки в маринаде «Яблоко-мед»; Филе утки в маринаде «Глинтвейн»; Филе утки в маринаде «Апельсин»; Филе «Оригинальное». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты «Сытные»; Биточки с яйцом; Биточки мясные; Биточки «Особые»; Биточки «Куриные»; Бургер; Бифштекс «Натуральный рубленый»; Шницель «Рубленый»; Тефтели «Вкусные»; Тефтели «Аппетитные»; Тефтели с говядиной; Тефтели «Куриные»; Крокеты «Куриные»; Крокеты «Деликатесные»; Крокеты с говядиной; Фрикадельки «Сочные»; Фрикадельки «Куриные»; Фрикадельки «Натуральные»; Палочки мясные; Палочки куриные; Палочки с говядиной; «Ёжики «Куриные»; «Ёжики». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Зразы с печенью. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски «Элитные». **«ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ»** ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Шашлык «Мексиканский»; Шашлык «Армянский»; Шашлык «Барбекю». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Котлеты «Куриные»; Котлеты «Сочные»; Котлеты «Сельские»; Котлеты «Вкусные»; Биточки «Вкусные»; Биточки «Куриные»; Биточки с морковью; Тефтели с морковью; Палочки с крупой; Палочки с овощами; Палочки «Сытные»; Крокеты «Аппетитные»; Крокеты с рисом; Ёжики с рисом; Голубцы ленивые «Вкусные»; Голубцы ленивые «Куриные». **Вид – рубленые. Подвид – фаршированные:** Зразы с овощами; Зразы с сыром; Зразы с морковью.

Изменение № 2 Дата введения в действие – 06.06.2023 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Кебаб из мяса курицы с рисом и овощами; Кебаб из мяса индейки с виноградными листьями; Кебаб из мяса индейки с овощами. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для жарки из мяса курицы с рисом и овощами; Колбаски для жарки из мяса индейки с виноградными листьями; Колбаски для жарки из мяса индейки с овощами. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные:** Кебаб из мяса курицы с рисом и овощами; Кебаб

из мяса курицы с творогом; Кебаб из мяса индейки с булгуром и овощами; Кебаб из мяса индейки с фасолью; Биточки с творогом и укропом. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для жарки из мяса курицы с рисом и овощами; Колбаски для жарки из мяса курицы с творогом; Колбаски для жарки из мяса индейки с булгуром и овощами; Колбаски для жарки из мяса индейки с фасолью.

Изменение № 3 Дата введения в действие – 10.08.2023 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты из курицы и индейки; Котлеты из курицы и говядины; Котлеты «Пожарские» из мяса курицы [вариант 3]; Котлеты куриные «Оригинальные» [вариант 2]; Котлеты куриные с сыром моцарелла; Биточки из курицы и индейки; Биточки из курицы и говядины. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, непанированные:** Паровые котлеты из курицы; Котлеты из курицы; Котлеты из курицы «Нежные» [вариант 3]. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Зразы из курицы и индейки со шпинатом и сыром.

Изменение № 4 Дата введения в действие – 01.09.2023 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Шашлык из куриной голени в имбирном маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты куриные [вариант 9]; Котлеты паровые из индейки. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринадах [соусах, в специях, с овощами и прочих]:** Шашлык из куриного бедра с сыром «Халуми». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные:** «Торикацу». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, непанированные:** Биточки куриные «Голландские». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Голубцы из пекинской капусты с индейкой.

Изменение № 5 Дата введения в действие – 12.09.2023 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Микс куриный в маринаде «Горчичный»; Микс цыпленка-бройлера в маринаде «Горчичный»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Голень цыплят-бройлеров в маринаде «Горчичный»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Грибы и сливки»; Цыпленок для запекания «Новогодний»; Цыпленок-бройлер для запекания «Новогодний». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе индейки в маринаде «Грибы и сливки»; Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Грибы и сливки»; Филе индейки в маринаде «Новогоднее»; Филе индейки в маринаде «Томатно-сливочный»; Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Томатно-сливочный». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые, панированные [непанированные]:** Бескостное мясо голени индейки кубиком; Мясо голени индейки бескостное кубиком. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты из мяса цыплят-бройлеров «По-министерски»; Котлеты «По-министерски» из мяса индейки; Котлеты «По-домашнему» из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты «По-домашнему» из мяса индейки; Котлеты «Микс» из мяса птицы; Котлеты «Микс» из мяса цыплят-бройлеров, индейки; Котлеты «Здоровые» из мяса цыплят-бройлеров с овощами; Котлеты из мяса цыплят-бройлеров с тыквой и морковью; Котлеты «Здоровые» из мяса индейки с овощами, **Группа – полуфабрикаты из**

ХАССР ЕХРЕRТ

мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные: Фарш из мяса птицы [вариант 2]. Фарш из мяса цыплят-бройлеров, индейки.

Изменение № 6 Дата введения в действие – 22.09.2023 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые** Мясо на косточке. **группа 1.2.6.1, подвид – бескостные мелкокусковые** добавить панированные [непанированные]: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые, панированные [непанированные]:** «Строганов диетический из филе грудки» цыпленка-бройлера; «Филе из куриной грудки кубиками» из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** «Стейк куриный с прованскими травами» из мяса цыплят-бройлеров; «Стейк из филе грудки» цыпленка-бройлера; «Стрипсы натуральные» из мяса цыплят-бройлеров; «Котлета для гриля» из мяса цыплят-бройлеров; **группа 1.2.8, подвид – бескостные, фаршированные** добавить панированные [непанированные]: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные, панированные [непанированные]:** Котлета «По-киевски» из мяса цыплят-бройлеров; **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Кнели из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты для гриля из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты «По-министерски» из мяса цыплят-бройлеров [вариант 2]; Котлеты «Филейные» из мяса цыплят-бройлеров; Оладьи «Куриные» из мяса цыплят-бройлеров; Ромштекс «Традиционный» из мяса цыплят-бройлеров; Ромштекс из мяса цыплят-бройлеров; Шницель из мяса цыплят-бройлеров; Бифштекс из мяса цыплят-бройлеров. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Котлеты «Аппетитные» из мяса цыплят-бройлеров; Котлеты «По-киевски» из мяса цыплят-бройлеров; Котлета куриная.

Изменение № 7 Дата введения в действие – 20.11.2023 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка цыпленка-бройлера в маринаде «Праздничная»; Цыпленок-табака в соус-маринаде «Мехико»; Бедро цыпленка-бройлера в маринаде «Кахетинский»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Брусничный»; Крыло цыпленка-бройлера в маринаде для барбекю; Крыло цыпленка-бройлера в маринаде «Брусничный». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык «Летний»; Шашлык «По-кавказски». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе отбивное цыпленка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Поджарка из мяса цыплят-бройлеров; Мясо для жаркого. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для гриля «Особые»; Колбаски для гриля «С луком»; Колбаски для гриля «С чесноком»; Купаты «Белые с зеленью». **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Цыпленок-табака в соус-маринаде «Мехико».

Изменение № 8 Дата введения в действие – 25.11.2023 г. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Цыплёнок табака в сливочном маринаде; Цыплёнок табака в кавказском маринаде; Цыплёнок табака в лимонно-чесночном маринаде рецептура [вариант №1]; Цыплёнок табака в лимонно-чесночном маринаде рецептура [вариант №2]; Половинка цыплёнка табака в лимонно-чесночном маринаде; Половинка цыпленка табака в классическом маринаде (половинка тушки); Половинка цыпленка табака с

овощами для запекания [вариант №1] (половинка тушки); Половинка цыпленка табака с овощами для запекания [вариант №2] (половинка тушки); Бедро «Барбекю»; Бедро «Фирменное»; Грудка «Фирменная»; Крылышки «Барбекю» [вариант №1] (целое); Крылышки «Барбекю» [вариант №2] (части крыла); Голень в маринаде «Американский»; Голень «Фирменная»; Крыло «По-баварски»; Крылышки куриные «Сальса» (части крыла); Крылышки куриные для запекания (части крыла); Жаркое из курочки для запекания. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык «Для пикника»; Шашлык «По-царски»; Жаркое из курочки [вариант №1] (бедро/голень); Жаркое из курочки [вариант №2] (бедро); Ассорти из курочки для запекания. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты «Рубленые» [вариант №2]; «Шницель». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски «Немецкие». **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Котлеты «Волжские»; Котлеты «Городские»; Котлеты «Деревенские»; Котлеты «Домашние с сыром»; Котлеты «Домашние со сливочным маслом». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски «Бюргерские»; Колбаски «Степные»; Колбаски «С сыром»; Колбаски «По-итальянски» [вариант №1]; Колбаски «По-итальянски» [вариант №2].

Изменение № 9 Дата введения в действие – 26.12.2023 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык в маринаде «Классический». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Мясо бедра бескостного цыплят-бройлеров в маринаде «Сладкий чили». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык из филе цыплят-бройлеров в маринаде «Провансаль»; Гуляш из мяса курицы. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые, панированные [непанированные]:** Гуляш из мяса цыплят-бройлеров.

Изменение № 10 Дата введения в действие – 10.01.2024 г **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Котлета «Куриная с рыбой»; Котлета, содержащая мясо кур с рыбой; Котлета, содержащая мясо цыплят-бройлеров с рыбой.

Изменение № 11 Дата введения в действие – 30.01.2024 г. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в рассоле. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Четверть задняя цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Грудка цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Окорочок цыплят-бройлеров, шприцованный рассолом на 10%; Бедро цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%; Голень цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Крыло 3-х фаланговое цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%; Крыло 2-х фаланговое цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в рассоле:** Четверть без кости на коже цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Четверть без кости без кожи цыплят-бройлеров, шприцованная рассолом на 10%; Филе цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%; Окорочок бескостный цыплят-бройлеров, шприцованный рассолом на 10%; Мясо бедра на коже цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%; Мясо бедра без кожи цыплят-бройлеров, шприцованное рассолом на 10%; Мясо голени без кости без кожи, шприцованное рассолом на 10%.

HACCP ЭКСПЕРТ

Изменение № 12 Дата введения в действие – 06.03.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные в рассоле. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка индейки для запекания; Окорочок индейки для запекания; Бедро индейки для запекания; Голень индейки для запекания; Часть голени индейки для запекания; Крыло индейки для запекания; Плечевая часть крыла индейки для запекания; Локтевая часть крыла индейки для запекания; Кисть крыла индейки для запекания; Гузка индейки для запекания. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в рассоле:** Филе индейки для запекания; Малое филе индейки для запекания; Большое филе индейки для запекания; Мякоть бедра индейки для запекания; Мякоть голени индейки для запекания; Мякоть плечевой части крыла индейки для запекания.

Изменение № 13 Дата введения в действие – 23.03.2024 г. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Цыпленок-табака (полутушка); Бедрышки-табака цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные. Подвид – части тушек птицы панированные:** Голень цыплят-бройлеров. Котлета из мяса цыплят-бройлеров "Наслаждение на косточке". **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Гуляш из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:** Байтсы из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Филе для жарки из мяса цыплят-бройлеров; Медальоны из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** "Куриные маффины" из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для гриля "Баварские" из мяса цыплят-бройлеров; Купаты "Пикантные" из мяса цыплят-бройлеров; Купаты "Миланские" из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски для гриля "Шашлычные" из мяса цыплят-бройлеров; Колбаски для гриля "Мюнхенские" из мяса цыплят-бройлеров; Гриль-колбаски "Отменно" из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш "Премиум из филе" цыплят-бройлеров; Фарш "Премиум" из мяса цыплят-бройлеров; Фарш "Премиум из филе грудки" цыплят-бройлеров; Фарш "Классический" из мяса цыплят-бройлеров; Фарш "Натуральный" из мяса цыплят-бройлеров. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** "Куриные маффины", содержащие мясо цыплят-бройлеров.

Изменение № 14 Дата введения в действие – 18.04.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в рассоле:** Филе куриное «Сочное»; Филе цыплёнка-бройлера «Сочное». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлета «Матвеевская» куриная; Котлета «Матвеевская» из мяса цыплят-бройлеров. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для жарки «Матвеевские».

Изменение № 15 Дата введения в действие – 18.04.2024 г. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы (цыплят-бройлеров)** с момента окончания технологического процесса, со дня выработки **при температуре от 0°С до плюс 2°С** включительно и относительной влажности воздуха от (75±5) %: ***без применения вакуума или модифицированной газовой среды без применения консервантов:*** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 5 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях

и прочих), в том числе фаршированные не более 5 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) панированные/непанированные не более 7 суток; полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, в оболочке, фарши) – не более 7 суток; полуфабрикаты рубленые фаршированные не более 5 суток; ***без применения вакуума или модифицированной газовой среды с применением консервантов:*** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 12 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 12 суток; полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) не более 9 суток; ***герметично упакованные в пластиковых ведрах с крышками [при наличии замка]:*** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 10 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 10 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) панированные/непанированные не более 10 суток; ***с применением вакуума или модифицированной газовой среды без применения консервантов:*** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 15 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 10 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) панированные/непанированные не более 15 суток; полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, в оболочке, фарши) – не более 10 суток; полуфабрикаты рубленые фаршированные не более 7 суток; ***с применением вакуума с применением консервантов:*** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 30 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 30 суток; полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) не более 25 суток; ***с применением модифицированной газовой среды с применением консервантов:*** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 35 суток; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 35 суток; полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) не более 30 суток; **пункт 7.9** дополнить пунктом 7.9.1: **7.9.1 Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из мяса птицы (цыплят-бройлеров)** со дня выработки **при температуре хранения не выше минус 12°С** и относительной влажности воздуха от 85% до 95%: ***без применения вакуума или газовой модифицированной среды:*** полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) не более 6 месяцев; тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 10 месяцев; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 10 месяцев; ***с применением вакуума или газовой модифицированной среды:*** полуфабрикаты рубленые (панированные/непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) не более 8 месяцев; тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 12 месяцев; полуфабрикаты кусковые (бескостные/мясокостные) в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные не более 12 месяцев. После вскрытия герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов из мяса птицы при температуре от минус 1°С до плюс 4°С включительно составляет - не более 24 часов в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

Изменение № 16 Дата введения в действие – 14.06.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты из цыпленка-бройлера и индейки; Котлеты из цыпленка-

HACCP EXPERT

бройлера и говядины; Котлеты «Пожарские» из цыпленка-бройлера [вариант 3]; Котлеты «Оригинальные» из цыпленка-бройлера [вариант 2]; Котлеты из цыпленка-бройлера с сыром моцарелла; Котлеты из цыпленка-бройлера с сыром моцарелла по-средиземноморски; Биточки из цыпленка-бройлера и индейки; Биточки из цыпленка-бройлера и говядины. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные, не панированные:** Паровые котлеты из цыпленка-бройлера; Котлеты из цыпленка-бройлера; Котлеты «Нежные» из цыпленка-бройлера [вариант 3]. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Зразы из цыпленка-бройлера и индейки со шпинатом и сыром. Зразы из цыпленка-бройлера и говядины с грибами и сыром.

Изменение № 17 Дата введения в действие – 01.07.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «По-испански»; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «По-охотничьи» с ароматом копчения; Тушка цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»; Полутушка цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»; Бедро цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»; Окорочок цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»; Окорочок цыплят-бройлеров в маринаде «По-восточному»; Окорочок цыплят-бройлеров в маринаде «По-грузински»; Грудка цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»; Крылья цыплят-бройлеров в маринаде «По-восточному»; Крылышки цыпленка-бройлера с куркумой; Цыпленок-бройлер в маринаде «Праздничный»; «Чкмерули» из цыпленка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Грузинский»; Шашлык из мяса цыплят-бройлеров в маринаде «Провансаль». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Классический»; Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Провансаль». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Филе малое цыпленка-бройлера в хрустящих хлопьях. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты из мяса цыплят-бройлеров «По-домашнему». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Котлеты из цыпленка-бройлера со сливочным маслом и укропом. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих].** Шашлык, содержащий мясо цыплят-бройлеров в маринаде «Кефирный». **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринадах [соусах, в специях, с овощами и прочих]:** Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Кефирный».

Изменение № 18 Дата введения в действие – 02.07.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Тушка курицы в маринаде; Тушка цыпленка-бройлера в маринаде; Полутушка курицы в маринаде; Полутушка цыпленка-бройлера в маринаде; Окорочок куриный в маринаде; Окорочок цыпленка-бройлера в маринаде; Бедро куриное в маринаде; Бедро цыпленка-бройлера в маринаде; Голень куриная в маринаде; Голень цыпленка-бройлера в маринаде; Крылышки куриные в маринаде; Крылышки цыпленка-бройлера в маринаде; Грудка куриная в маринаде; Грудка цыпленка-бройлера в маринаде; —Тушка куриная для гриля; —Тушка цыпленка-бройлера для гриля; Полутушка куриная для гриля; Полутушка цыпленка-бройлера для гриля; Окорочок

куриный для гриля; Окорочок цыпленка-бройлера для гриля; Бедро куриное для гриля; Бедро цыпленка-бройлера для гриля; Голень куриная для гриля; Голень цыпленка-бройлера для гриля; Крылышки куриные для гриля; Крылышки цыпленка-бройлера для гриля; Грудка куриная для гриля; Грудка цыпленка-бройлера для гриля; Тушка куриная в маринаде «Нежный»; Тушка цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»; Полутушка куриная в маринаде «Нежный»; Полутушка цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»; Окорочок куриный в маринаде «Нежный»; Окорочок цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»; Бедро куриное в маринаде «Нежный»; Бедро цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»; Голень куриная в маринаде «Нежный»; Голень цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»; Крылышки куриные в маринаде «Нежный»; Крылышки цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный»; Грудка куриная в маринаде «Нежный»; Грудка цыпленка-бройлера в маринаде «Нежный». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык куриный в маринаде; Шашлык куриный в маринаде «Нежный»; Шашлык куриный «Пикник» в маринаде; Стейк из голени индейки в маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе куриное в маринаде; Филе цыплят-бройлеров в маринаде; Филе куриное в маринаде «Нежный»; Филе цыплят-бройлеров в маринаде «Нежный»; Стейк куриный в маринаде; Стейк цыплят-бройлеров в маринаде; Стейк куриный в маринаде «Нежный»; Стейк цыплят-бройлеров в маринаде «Нежный». **Группа - полуфабрикаты из мяса птицы. Вид - кусковые. Подвид - бескостные панированные [непанированные]:** Рулет куриный «Натуральный». **Группа - полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, фаршированные:** Рулет куриный с ветчиной и сыром; Рулет куриный с грибами и сыром; Рулет куриный с сыром. **Группа - полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Наггетсы «Классические».

Изменение № 19 Дата введения в действие – 09.08.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Утка по-пекински (полутушка); Цыплята корнишоны "Праздничные"; Голень индейки в сметанном соусе. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Стейк из грудки утки в маринаде "Гурмэ"; Стейк из грудки утки "Барбекю"; Филе грудки индейки в сливочном песто.

Изменение № 20 Дата введения в действие – 15.08.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные:** Котлеты «Мичуринские»; Котлеты в беконе. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные или не панированные:** Котлеты «Домашние»; Голубцы ленивые; Перец ленивый; Тефтели; Фрикадельки. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Зразы с ветчиной и сыром; Котлеты со сливочным маслом и зеленью.

Изменение № 21 Дата введения в действие – 09.09.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Крылья куриные маринованные; Крылья цыплёнка-бройлера маринованные; Крыло индейки (локтевая часть) маринованное. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык куриный «Куриное бедро»; Шашлык «Бедро цыплёнка-бройлера». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:** Мясо бедра куриного [бедро куриное бескостное]; Мясо бедра цыплёнка-

бройлера [бедро цыплёнка-бройлера бескостное]; Филе куриное «Цезарь»; Филе куриное «Тёплый салат»; Филе куриное «Стрипсы»; Филе цыплёнка-бройлера «Цезарь»; Филе цыплёнка-бройлера «Тёплый салат»; Филе цыплёнка-бройлера «Стрипсы». **1.2.7 Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Стейк индейки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски для жарки из курицы; Колбаски для жарки из цыплёнка-бройлера; Колбаски с мясом индейки; Колбаски для жарки с огурчиком и укропом. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш «Индейка».

Изменение № 22 Дата введения в действие – 17.09.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык из индейки «Маринованный». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:** Наггетсы из мяса индейки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Шницель «Особый» из мяса индейки. **Группа - полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Биточки из мяса индейки; Бифштекс из мяса индейки; Котлеты «Нежные» из мяса индейки; Котлеты «Сливочные» из мяса индейки; Люля-кебаб «Особые» из мяса индейки. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринадах [соусах, в специях, с овощами и прочих]:** Шашлык из индейки в маринаде. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Стрипсы из мяса индейки. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Голубцы ленивые «Натуральные».

Изменение № 23 Дата введения в действие – 18.09.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа - полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Ёжики куриные; Ёжики из мяса цыплят-бройлеров. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** «Ёжики куриные»; **«**Ёжики», содержащие мясо цыплят-бройлеров.

Изменение № 24 Дата введения в действие – 19.09.2024 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Цыпленок-бройлер в маринаде "Сладкая Аджика"; Цыпленок-бройлер для запекания "ВкусВилл"; Голень цыплят-бройлеров в маринаде "Классический". **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:** "Наггетсы V"; Наггетсы из мяса цыплёнка-бройлера.

Изменение № 25 Дата введения в действие – 16.12.2024 г. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Цыпленок-бройлер в маринаде "Сладкая Аджика"; Цыпленок-бройлер для запекания "ВкусВилл"; Голень цыплят-бройлеров в маринаде "Классический". **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:** "Наггетсы V"; Наггетсы из мяса цыплёнка-бройлера.

Изменение № 26 Дата введения в действие – 20.12.2024 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в рассоле, в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Гузка куриная; Гузка цыплёнка-бройлера. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные. Подвид – части тушек птицы в панировке:** Крыло «Гриль» куриное; Крыло «Гриль» цыплёнка-бройлера; Крыло «Острое» куриное; Крыло «Острое» цыплёнка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Наггетсы из мяса курицы; Наггетсы из мяса цыплёнка-бройлера.

Изменение № 27 Дата введения в действие – 27.12.2024 г. **Ассортимент продукции. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Шницель из филе цыплёнка-бройлера в панировке. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлета для гамбургера из мяса цыплёнка-бройлера; Фрикадельки мини из мяса цыплят-бройлеров; Фрикадельки мини из цыплёнка-бройлера с молоком; Фрикадельки мини из филе цыплёнка-бройлера с молоком; Фрикадельки мини из филе цыплёнка-бройлера и говядины; Фрикадельки мини из филе индейки; Люля-кебаб из мяса цыплёнка-бройлера; Люля-кебаб из филе индейки; Кебабчета из мяса цыплёнка-бройлера; Чевапчичи из мяса цыплёнка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски из мяса цыплёнка-бройлера; Улитка из мяса цыплёнка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш из мяса индейки; Фарш из индейки и говядины.

Изменение № 28 Дата введения в действие – 11.01.2025 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – кусковые, мясокостные в рассоле [заливочном или шприцовочном]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Голень цыплёнка-бройлера в рассоле (15%); Крыло целое цыплёнка-бройлера в рассоле (15%); Крыло, разделённое на части (плечевая часть, локтевая часть, кисть) цыплёнка-бройлера в рассоле (15%). **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в рассоле [заливочном или шприцовочном]:** Филе грудки цыплёнка-бройлера в рассоле (15%); Мясо бедра бескостное без кожи цыплёнка-бройлера в рассоле (15%); Тушка бескостная цыплёнка-бройлера в рассоле (15%); Окорочок бескостный цыплёнка-бройлера в рассоле (15%); Бедро бескостное с кожей цыплёнка-бройлера в рассоле (15%); Голень бескостная без кожи цыплёнка-бройлера в рассоле (15%). **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера] Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Биточки из цыпленка-бройлера с сыром. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:** Голубцы с мясом цыпленка-бройлера. **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные, не панированные:** Отбивная куриная в кунжутной панировке; Отбивная цыплёнка-бройлера в кунжутной панировке.

Изменение № 29 Дата введения в действие – 05.02.2025 г. ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера, индейки]. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Шашлык из мяса цыпленка-бройлера в маринаде; Шашлык из мяса цыплёнка-бройлера; Шашлык из мяса индейки в маринаде. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера] Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Рулет для запекания из мяса цыплёнка-бройлера; Колбаски из мяса цыплёнка-бройлера с сыром; Колбаски шашлычные из мяса цыплёнка-бройлера; Котлеты из мяса

цыпленка-бройлера; Котлеты из мяса цыплёнка-бройлера и говядины; Колбаски для жарки из мяса цыпленка-бройлера; Котлета для бургера из мяса цыплёнка- бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера] Вид – рубленые, формованные, панированные [непанированные]: Подвид – наборы из колбасок без оболочек:** Ассорти колбасок из мяса цыплёнка- бройлера без оболочки [кебабчета, колбаски для жарки]; **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Купаты «Барбекю»; Колбаски из мяса цыплёнка-бройлера с сыром; Колбаски шашлычные из мяса цыплёнка-бройлера; Колбаски для гриля из мяса цыпленка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – рубленые в оболочке. Подвид – наборы из колбасок [купат]:** Ассорти колбасок из мяса цыплёнка-бройлера [кебабчета, колбаски для жарки]. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера, индейки]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш из мяса цыпленка-бройлера и говядины; Фарш из мяса индейки и говядины.

Изменение № 30 Дата введения в действие – 19.03.2025 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера] Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты «Деликатесные» из мяса цыплёнка-бройлера.

Изменение № 31 Дата введения в действие – 21.03.2025 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера] Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлеты из мяса цыплёнка-бройлера с сыром; Биточки из мяса цыплёнка-бройлера; Кнели из мяса цыплёнка-бройлера и говядины; Кнели из мяса индейки и говядины; Люля-кебаб из мяса цыплёнка-бройлера и говядины; Кебабчета из мяса индейки; Кебабчета из мяса индейки и говядины; Тефтели из мяса цыплёнка-бройлера и говядины. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски из мяса цыплёнка-бройлера и говядины; Колбаски шашлычные из мяса цыплёнка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – рубленые в оболочке. Подвид – наборы из колбасок [купат]:** Набор колбасок из мяса цыплёнка-бройлера. ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Тефтели из мяса цыплёнка-бройлера и говядины.

Изменение № 32 Дата введения в действие – 30.03.2025 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Цыплёнок табака в сливочном маринаде; Цыплёнок табака в кавказском маринаде; Цыплёнок табака в лимонно-чесночном маринаде рецептура № 1; Цыплёнок табака в лимонно-чесночном маринаде рецептура № 2; Цыплёнок табака в сливочно-грибном маринаде с шампиньонами; Половинка цыплёнка табака в лимонно-чесночном маринаде; Половинка цыплёнка табака в классическом маринаде; Половинка цыплёнка табака с овощами для запекания рецептура № 1; Половинка цыплёнка табака с овощами для запекания рецептура № 2; Грудка «Фирменная»; Бедро «Барбекю»; Бедро «Фирменное»; Голень в маринаде «Американский»; Голень «Фирменная»; Крылышки «Барбекю» рецептура №1 (целое); Крылышки «Барбекю» рецептура №2 (части крыла); Крыло «По-Баварски»; Крылышки куриные «Сальса» (части крыла); Крылышки куриные для запекания (части крыла). **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Жаркое из курочки для запекания; Жаркое из курочки рецептура №1 (бедро/голень); Шашлык «Для пикника» рецептура №1 (бедро); Шашлык «Для пикника» рецептура №2 (бедро/голень); Шашлык «По-царски» рецептура №1 (бедро); Шашлык «По-царски» рецептура №2 (бедро/голень); Ассорти из курочки для запекания. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе в маринаде.

Изменение № 33 Дата введения в действие – 12.05.2025 г. **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – кусковые, мясокостные в маринаде [в соусе, в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Микс из цыплёнка-бройлера в маринаде; Ассорти из цыплёнка-бройлера для запекания; Ассорти из цыплёнка-бройлера в маринаде; Микс из цыплёнка-бройлера в маринаде «По-домашнему»; Ассорти из цыплёнка-бройлера в маринаде «По-домашнему». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – кусковые, мясокостные в панировке [в специях и прочих]. Подвид – тушки, части тушек птицы:** Голень в панировке; Крылышки куриные; Крылышки куриные острые. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [кур, цыплёнка-бройлера]. Вид – кусковые. Подвид – бескостные в маринаде [соусе, в специях и прочих]:** Филе куриное маринованное «Цезарь». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера, индейки]. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в рассоле [маринаде, соусе, в специях и прочих]:** Стрипсы «Классические»; Стрипсы острые. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – кусковые. Подвид – бескостные мелкокусковые панированные [непанированные]:** Азу из цыплёнка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [цыплёнка-бройлера]. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные [непанированные]:** Филе «Мини» цыплёнка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [кур, цыплёнка-бройлера] Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Бургер куриный; Котлета «Куриный бургер»; Котлеты «Классические»; Котлеты «Премиум»; Котлеты бургерные; Фрикадельки из мяса цыплёнка-бройлера; Фрикадельки мини из мяса цыплёнка-бройлера; Тефтели из мяса цыплёнка-бройлера; Шарики из мяса цыплёнка-бройлера. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [кур, цыплёнка-бройлера]. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке:** Колбаски гриль куриные. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы [кур, цыплёнка-бройлера, индейки]. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные:** Фарш куриный на котлетки; Фарш на куриный бургер; Фарш из филе грудки цыплёнка-бройлера; Фарш из грудки цыплёнка-бройлера «Лёгкий»; Фарш из грудки цыплёнка-бройлера «Фитнес»; Фарш из грудки цыплёнка-бройлера «Легче»; Фарш куриный; Фарш из мяса индейки; Фарш «Деликатесный»; Фарш «Натуральный»; Фарш из курицы и индейки; Фарш из мяса птицы с говядиной; Фарш «По-домашнему». **ПОЛУФАБРИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые, мясокостные. Подвид – части тушек птицы в панировке:** Голень в панировке; Крылышки куриные; Крылышки куриные острые. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – кусковые. Подвид – бескостные панированные, непанированные:** Стрипсы «Классические»; Стрипсы острые. **Группа – полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]:** Котлета «Эскимо»; Наггетсы «Классические»; Наггетсы острые; Стрипсы «Классические»; Стрипсы острые; Фрикадельки куриные.

Изменение № 34 Дата введения в действие – 17.06.2025 г. **Группа – мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – порционные бескостные из говядины, панированные или непанированные Категория А:** - шницель из говядины в панировке; - шницель из говядины; - ромштекс из говядины в панировке; **Группа – мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – порционные бескостные из свинины, панированные или непанированные Категория Б:** - шницель из свинины в панировке; - шницель свиной в панировке; - шницель из свинины; **Группа – мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые бескостные из говядины Категория Б:** - стрипсы из говядины.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию полуфабрикатов из мяса птицы названия вносимых вкусовых компонентов; применять в полуфабрикатах маринадной группы аналогичные маринады различных фирм-производителей, взамен маринадов, приведенных в рецептурах

HACCP ЭКСПЕРТ

в количествах, регламентированных инструкциями или рекомендациями по их применению, или по нормам предприятия-изготовителя, установленным самостоятельно; применять, заменять и комбинировать в рецептурах полуфабрикатов из мяса птицы овощи на другие аналогичные в количествах, регламентированных инструкциями по их применению или по нормам предприятия-изготовителя, установленным самостоятельно; выпускать полуфабрикаты из мяса птицы рубленые в оболочке в виде различных наборов: гриль-микс из колбасок, гриль-микс для барбекю, гриль-ассорти куриное, комбо для гриля, купатное Комбо.

Полуфабрикаты из мяса птицы транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от минус 1°С до плюс 4 °С; для замороженных не выше минус 12°С. Реализацию полуфабрикатов из мяса птицы осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты из мяса птицы хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы** с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при температуре от минус 1°С до плюс 4°С включительно и относительной влажности воздуха от (75±5)%: **без применения вакуума или модифицированной газовой среды:** негерметично упакованные (без упа ковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): *без применения консервантов:* тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) не более 5 суток; полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные **не более 5 суток;** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) **не более 5 суток;** полуфабрикаты рубленые фаршированные **не более 3 суток;** *с применением консервантов:* тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов **не более 12 суток;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов **не более 12 суток**; полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 9 суток**; наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов **не более 9 суток; с применением вакуума:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов **не более 30 суток;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов **не более 30 суток**; полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 25 суток**; наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов **не более 25 суток; с применением модифицированной газовой среды:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) с применением консервантов **не более 35 суток**; полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные с применением консервантов **не более 35 суток**; полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) с применением консервантов **не более 30 суток;**

наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке с применением консервантов **не более 30 суток. Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов из мяса птицы** со дня выработки при температуре хранения не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**: без применения вакуума или модифицированной газовой среды:** *негерметично упакованные:* полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши), в том числе наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке – **не более 6 месяцев;** —тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) – **не более 10 месяцев;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные – **не более 10 месяцев;** *в герметичной упаковке, в том числе упакованные под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:* полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши), в том числе наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке **– не более 8 месяцев;** тушки, части тушек в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих) **не более 12 месяцев** со дня выработки. полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные **не более 12 месяцев** со дня выработки. **После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов из мяса птицы при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. **с применением вакуума без консервантов:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих)**не более 10 суток;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные **не более 10 суток;** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши)**не более 10 суток;** наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке**не более 10 суток; с применением модифицированной газовой среды без консервантов:** тушки, части тушек птицы в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих)**не более 10 суток;** полуфабрикаты кусковые [бескостные и мясокостные] в панировках (соусах, маринадах, в специях и прочих), в том числе фаршированные **не более 10 суток;** полуфабрикаты рубленые (панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, фарши) **не более 10 суток;** наборы из полуфабрикатов рубленых в оболочке**не более 10 суток;** Срок годности полуфабрикатов из мяса птицы, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP ЭКСПЕРТ

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-236-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕНЫЕ В ТЕСТЕ С НАЧИНКАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 10.13.14-236-2017)**

Дата введения в действие 2023 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист,* технические условия, *технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты рубленые в тесте с начинками из мяса [субпродуктов] птицы замороженные, имеющие определенную геометрическую форму, изготовленные из теста и начинки в виде фарша из мяса и/или субпродуктов птицы, или их сочетания, или в виде рубленых кусочков мяса и/или субпродуктов птицы, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов в составе начинки, требующие перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту полуфабрикаты в тесте, продукт, продукция]. Полуфабрикаты рубленые в тесте с начинками из мяса [субпродуктов] птицы замороженные предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети и сети общественного питания. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. **Полуфабрикаты рубленые в тесте с начинками из мяса [субпродуктов] птицы выпускают:** *В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в составе начинки:* полуфабрикаты рубленые в тесте из мяса [субпродуктов] птицы; полуфабрикаты рубленые в тесте, содержащие мясо [субпродукты] птицы; растительные полуфабрикаты рубленые в тесте с мясом [субпродуктами] птицы; ***В зависимости от формы и массовой доли начинки к массе полуфабриката:*** пельмени и их разновидности [хинкали, равиоли, позы, манты и другие]; чебуреки; самса; пироги и их разновидности, и другие. ***В зависимости от термического состояния:*** полуфабрикаты в тесте замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты рубленые в тесте с начинками из мяса [субпродуктов] птицы различаются рецептурами, используемым сырьем, внешним видом [геометрической формой], массовой доли начинки к массе полуфабриката и выпускается в следующем ассортименте: **ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕНЫЕ В ТЕСТЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа: полуфабрикаты из мяса птицы. Вид: рубленые. Подвид: в тесте:** пельмени с курицей; пельмени с мясом цыплят-бройлеров; пельмени с курицей «Пастушьи»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Пастушьи»; пельмени «Пастушьи»; пельмени с курицей «Домашние»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Домашние»; пельмени «Домашние»; пельмени с курицей «Аппетитные»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Аппетитные»; пельмени «Аппетитные»; пельмени «Летние»; пельмени с курицей «Пикантные»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Пикантные»; пельмени «Пикантные»; пельмени с курицей «Великан»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Великан»; пельмени «Великан»; пельмени с курицей «Мизерные»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Мизерные»; пельмени «Мизерные»; пельмени с курицей и потрошками; пельмени с мясом цыплят-бройлеров и потрошками; пельмени с курицей и сердечками; пельмени с куриными потрошками; пельмени с куриными сердечками; пельмени с индейкой; пельмени с мясом индейки; пельмени с уткой; пельмени с мясом птицы; пельмени с курицей (чучвара); пельмени с мясом цыплят-бройлеров (чучвара); «Пельмени»; пельмени «Натуральные»; пельмени «Застольные»; пельмени «Походные»; пельмени «Обыкновенные»; пельмени с печенью куриной и салом; пельмени «Деликат» [с мясом страуса]; пельмени с мясом курицы и капустой; пельмени с мясом цыплят-бройлеров и капустой; пельмени «Куриные штучки»; пельмени из мяса птицы (кур/индейки); пельмени «С индейкой»; пельмени «С курицей»; пельмени «С уткой»; пельмени «Удачные»; пельмени «Мусульманские праздничные с курицей»; пельмени «Рябушка»; пельмени «Смачные»; пельмени с мясом курицы; пельмени с мясом курицы «Пикантные»;

пельмени с мясом утки; пельмени «Гребешок»; пельмени «Благодать»; пельмени «Благодать» с курицей; пельмени «Благодать «Домашние»; пельмени «Благодать «Аппетитные»; пельмени «Благодать «Пикантные»; пельмени «Благодать «Натуральные»; пельмени «Благодать» с мясом птицы; пельмени «Благодать» с курицей и потрошками; пельмени «Благодать «Рябушка»; пельмени «Благодать «Смачные»; пельмени «Благодать «По-домашнему» из мяса птицы; пельмени «Благодать» куриные; пельмени «Благодать «Удачные»; пельмени «Благодать «Праздничные» с курицей; пельмени «Благодать «Куриные штучки»; пельмени «Благодать «Обыкновенные»; пельмени «Крестьянские»; пельмени Натуральные «Малышки»; пельмени «Любительские»; пельмени куриные; пельмени «Любительские новые»; пельмени «По-Захаровски»; пельмени с куриной грудкой; пельмени с куриными сердечками; пельмени «Малютка»; пельмени «СамЕм» из индейки и говядины; пельмени из мяса индейки; пельмени «Фирменные» из мяса птицы; пельмени «Фирменные» с мясом индейки; пельмени «Халяльные с курицей и говядиной; пельмени «Столичные»; пельмени «По-русски»; пельмени «Куриные пуговки»; «Пельмени-мини» с индейкой; пельмени «Птаха»; пельмени «Куд-ку-дах»; пельмени «Сели-съели!» из мяса птицы; пельмени «Фамильные» из мяса птицы; пельмени «Цыпа»; пельмени «Кукарешки»; пельмени «Царские» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; пельмени «Царские» с фаршем из мяса индейки; пельмени «Миниатюрные» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; пельмени «Миниатюрные» с фаршем из мяса индейки; пельмени «Сырные» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; пельмени «Сырные» с фаршем из мяса индейки; пельмени «Московские» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; пельмени «Московские» с фаршем из мяса индейки; пельмени «Нежные» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; пельмени «Нежные» с фаршем из мяса индейки; Дим-Сам с фаршем из мяса птицы; равиоли с курицей; равиоли с мясом цыплят-бройлеров; равиоли «Вкусные»; равиоли «Вкусные особые»; равиоли «Обыкновенные»; равиоли с мясом курицы; равиоли «Благодать с мясом птицы; равиоли «Престольные»; хинкали с курицей; хинкали с мясом цыплят-бройлеров; «Хинкали»; хинкали с мясом птицы; хинкали «Натуральные»; хинкали: «Грузинские»; хинкали с мясом курицы; хинкали с мясом курицы и говядиной; хинкали с мясом цыплят-бройлеров и говядиной; хинкали «Фирменные» с курицей; хинкали «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров; хинкали «Фирменные» с курицей и говядиной; хинкали «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров и говядиной; «Манты»; манты из мяса курицы; манты из мяса цыплят-бройлеров; манты с мясом птицы; манты «Натуральные»; манты с курицей «Восточные»; манты «Восточные»; манты-косичка с куриным фаршем; манты куриные из дрожжевого теста; манты «Фирменные» с курицей; манты «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров; манты «Фирменные» с курицей и говядиной; манты «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров и говядиной; манты с фаршем из мяса цыплят-бройлеров и свининой; манты с фаршем из мяса индейки и свининой; позы «Уральские»; позы «По-японски» из мяса цыплят-бройлеров; позы «По-японски» из мяса индейки; буузы с курицей и говядиной; буузы с мясом цыплят-бройлеров и говядиной; буузы «Фирменные» с курицей; буузы «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров; буузы «Фирменные» с курицей и говядиной; буузы «Фирменные» с мясом цыплят-бройлеров и говядиной; палочки куриные в тесте «Особенные»; палочки куриные в тесте «Южные»; палочки куриные в тесте «Петушок»; струдели «По-сельски»; струдели «Домашние»; струдели «Ароматные»; берек с куриным фаршем; берек с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; берек с фаршем из мяса индейки; «Бёреги»; ушки с фаршем из мяса птицы; ушки с фаршем из потрохов; ушки Хамана с куриным фаршем и орехами; ушки Хамана с фаршем из мяса индейки и орехами; ушки «Благодать» с фаршем из мяса птицы; гошкийда [пирожки-шарики] с фаршем из мяса птицы; расстегаи с фаршем из мяса птицы «Вкусные»; расстегаи с фаршем из мяса птицы «Дачные»; перемячи с куриным фаршем; перемячи с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; перемячи с фаршем из мяса индейки; Сиу Май с куриным фаршем; Сиу Май с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; баракчучвара с фаршем из мяса птицы; «Чебуреки»; чебуреки «Натуральные»; чебуреки с мясом птицы; чебуреки «Деревенские»; чебуреки «Крымские» из слоеного теста; чебуреки из заварного теста с куриным

HACCP EXPERT

фаршем; «Мини чебуреки»; чебуреки «Благодать» из слоеного теста; чебуреки «Зеленецкие»; куббе с фаршем из мяса индейки; куббе с фаршем из мяса индейки с кедровыми орехами; куббе с фаршем из мяса индейки с зеленью; куббе с фаршем из мяса индейки с миндалем; куббе с фаршем из мяса индейки с изюмом; аранчини с куриным фаршем; аранчини с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; самса «Казачья»; самбуса-варахин с фаршем из мяса птицы; беляши с мясом птицы; беляши «Студенческие»; гуштли нон с фаршем из мяса птицы; рулетики или трубочки с куриным фаршем; рулетики или трубочки с куриным фаршем, брокколи и сыром; баоцзы с фаршем из мяса птицы; Пян-се с фаршем из мяса птицы и зеленой редькой; Пян-се с фаршем из мяса птицы и квашеной капустой; рогалики в слоеном тесте с куриным фаршем «Обеденные»; рогалики в слоеном тесте «Закусочные»; Джиз-быз в слоеном тесте; спиральки из слоеного теста с куриным фаршем; хычины с куриным фаршем; хычины с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; хычины с фаршем из мяса индейки; хычины с куриным фаршем, сыром, чесноком и зеленью; хычины с фаршем из мяса индейки, сыром, чесноком и зеленью; пышки слоеные с куриным фаршем; пышки слоеные с куриным фаршем, рисом и грибами; пышки слоеные с куриным фаршем, рисом и сладким перцем; пышки слоеные «Благодать» с куриным фаршем; китайские лепешки с фаршем из мяса птицы; вертута с фаршем из мяса птицы; «Улитки» с куриным фаршем; «Улитки» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; «Улитки» с фаршем из мяса индейки; «Улитки «Благодать» с куриным фаршем»; слоеные клубочки с фаршем из мяса индейки; слоеные клубочки с куриным фаршем; слоеные клубочки с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; слоеные клубочки с фаршем из мяса индейки под сыром; слоеные клубочки с куриным фаршем под сыром; слоеные клубочки с фаршем из мяса цыплят-бройлеров под сыром; конвертики слоеные с фаршем из мяса индейки; конвертики слоеные с куриным фаршем; посикунчики «На ура!» с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; посикунчики «На ура!» с фаршем из мяса индейки; чучвара из мяса цыплят-бройлеров; чучвара из мяса индейки; сигары из мяса цыплят-бройлеров; сигары из мяса индейки. **ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕНЫЕ В ТЕСТЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа: полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид: рубленые. Подвид: в тесте:** пельмени с курицей «Деликатесные»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров «Деликатесные»; пельмени «Деликатесные»; пельмени с курицей и грибами; пельмени «Ароматные»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров и грибами; пельмени с курицей и капустой; пельмени с мясом цыплят-бройлеров и капустой; пельмени с куриной печенью; пельмени с гусиной печенью; пельмени с утиной печенью; пельмени с мясом птицы и зеленью; пельмени из мяса индейки; пельмени с курицей и сыром; пельмени «Нежные»; пельмени с мясом цыплят-бройлеров и сыром; пельмени с курицей и гречкой; пельмени с мясом цыплят-бройлеров и гречкой; пельмени с курицей и горохом; пельмени с мясом цыплят-бройлеров и горохом; пельмени с мясом гуся; пельмени «Павловские»; пельмени «Сытные»; пельмени «Славянские»; пельмени «Классические»; пельмени «Любительские»; пельмени «Куриные»; пельмени «Боярские»; пельмени «Купеческие»; пельмени «Сельские»; пельмени «Курочка Ряба»; пельмени «Гурман» с мясом птицы»; пельмени «С курицей и сыром»; пельмени с мясом курицы «Деликатесные»; пельмени «Благодать «Деликатесные»; пельмени «Благодать» с курицей и грибами; пельмени «Благодать» с курицей и капустой; пельмени «Благодать» с курицей и сыром; пельмени «Благодать» с курицей и гречкой; пельмени «Благодать» с мясом птицы и зеленью; пельмени «Благодать с мясом птицы и сыром»; пельмени «Благодать «Гурман» с мясом птицы; пельмени «Благодать «Сытные»; пельмени «Благодать «Боярские»; пельмени «Благодать «Купеческие»; пельмени «Сливочные»; пельмени «Ряба Петровна»; «Пельмешки от курочки Рябы»; пельмени «С курицей и кукурузой»; пельмени с курицей и тигровыми креветками; пельмени с курицей, базиликом и пармезаном; равиоли с курицей; равиоли с мясом курицы; равиоли с мясом цыплят-бройлеров; равиоли с индейкой; равиоли с мясом индейки; равиоли «Московские»; равиоли с курицей и сыром; равиоли с мясом цыплят-бройлеров и сыром; равиоли с курицей и гречкой; равиоли с курицей и горохом; равиоли с мясом птицы и зеленью; равиоли с мясом птицы и грецким орехом; равиоли «Благодать» с мясом птицы

HACCP EXPERT

и зеленью; манты с курицей; манты с мясом цыплят-бройлеров; манты «Любительские»; манты «Куриные»; манты «Благодать» куриные; манты с мясом курицы; манты с индейкой; манты [с мясом страуса]; манты из мяса страуса; хинкали с индейкой; хинкали с мясом индейки; хинкали «Семейные»; хинкали «Нежные»; хинкали «Изысканные»; хинкали «Грузинские»; хинкали «Грузинские особые»; хинкали «Грузинские с укропом»; чебуреки с курицей; чебуреки с мясом курицы; чебуреки с мясом цыплят-бройлеров; чебуреки с мясом индейки; чебуреки с мясом птицы; чебуреки «Благодать» с мясом птицы; чебуреки «Благодать» с фаршем из мяса птицы и сладким перцем; чебуреки с фаршем из мяса птицы и сладким перцем; чебуреки "Под градусом" с фаршем из мяса птицы; чебуреки «Чир-Чир»; чебуреки «Кубанские» из мяса страуса; самса с курицей; самса с мясом курицы; самса с мясом цыплят-бройлеров; самса с курицей и картофелем; самса с мясом цыплят-бройлеров и картофелем; самса с фаршем из мяса индейки и тыквой; самса с куриным фаршем и тыквой; самса с фаршем из мяса цыплят-бройлеров и тыквой; вараки самса с фаршем из мяса птицы; хушан с фаршем из мяса птицы; бораки с куриным фаршем; бораки с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; бораки с фаршем из мяса индейки; бораки «Благодать» с куриным фаршем; нэмы с куриным фаршем; нэмы с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; нэмы с фаршем из мяса индейки; ишлеки с куриным фаршем; ишлеки с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; ишлеки с фаршем из мяса индейки; куриный фарш в тесте «Шахматная доска»; фарш из мяса цыплят-бройлеров в тесте «Шахматная доска»; ханум с куриным фаршем, морковью и луком; ханум с фаршем из мяса цыплят-бройлеров, морковью и луком; позы «Советские»; «Позы по-бурятски» с фаршем из мяса индейки; Дим Сумм с фаршем из мяса птицы; гуштли нон с фаршем из мяса птицы; беляши «Аппетитные»; беляши «Бабушкины»; вак-бэлиш с куриным фаршем; вак-бэлиш с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; рулетики или трубочки с куриным фаршем и рисом; рулетики или трубочки с фаршем из мяса цыплят-бройлеров и рисом; эчпочмак с куриным фаршем и картошкой; эчпочмак с фаршем из мяса цыплят-бройлеров и картошкой; рогалики в слоеном тесте «Бабушкины»; слоеные косички с куриным фаршем; слоеные косички с фаршем из мяса цыплят-бройлеров; курник с грибами; курник «Классический». **ПОЛУФАБРИКАТЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ РУБЛЕНЫЕ В ТЕСТЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ: Группа: полуфабрикаты растительные с мясом птицы. Вид: рубленые. Подвид: в тесте:** пельмени с курицей, капустой и грибами; пельмени «Деревенские»; пельмени «Благодать» с курицей, капустой и грибами; манты с курицей и картофелем; курник с картофелем и грибами; курник с картофелем.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 11.05.2023 год **ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕНЫЕ В ТЕСТЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа: полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид: рубленые. Подвид: в тесте:** пельмени «Походные»; пельмени с курицей и зеленью; пельмени с курицей и говядиной.

Изменение № 2 Дата введения в действие - 11.03.2024 год **ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕНЫЕ В ТЕСТЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа: полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид: рубленые. Подвид: в тесте:** манты «Сочные».

Изменение № 3 Дата введения в действие - 15.08.2024 год **ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕНЫЕ В ТЕСТЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа: полуфабрикаты из мяса птицы. Вид: рубленые. Подвид: в тесте:** пельмени «Самолепные». **ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕНЫЕ В ТЕСТЕ, СОДЕРЖАЩИЕ МЯСО ПТИЦЫ: Группа: полуфабрикаты, содержащие мясо птицы. Вид: рубленые. Подвид: в тесте:** пельмени «Мичуринские».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Термины и определения рубленый полуфабрикат в тесте: Рубленый полуфабрикат в тестовой оболочке (пельмени и их разновидности, пироги и их разновидности, и другие); **полуфабрикат из мяса**

[субпродуктов] птицы: Полуфабрикат, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет 70% включительно и более; **полуфабрикат, содержащий мясо [субпродукты] птицы:** Полуфабрикат, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 35% включительно до 70%; **растительный полуфабрикат с мясом [субпродуктами] птицы:** Полуфабрикат, в составе которого массовая доля мясных ингредиентов составляет от 5% включительно до 35%; **рубленый полуфабрикат из мяса и субпродуктов птицы:** Полуфабрикат различной формы и массы из мяса [субпродуктов] птицы, изготовленный из измельченного обваленного мяса [субпродуктов] птицы с добавлением или без добавления других ингредиентов; **фарш [начинка] из мяса и субпродуктов птицы:** Смесь из мяса и субпродуктов птицы, различной степени измельчения с добавлением или без добавления других мясных и (или) немясных ингредиентов, взятых в установленной рецептурой количествах; **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, который является продуктом убоя животных, в том числе птицы, или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя животных, в том числе птицы; **не мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя птицы. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов рубленых в тесте** с начинками из мяса [субпродуктов] птицы с момента окончания технологического процесса [с даты изготовления] при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %: *при температуре не выше минус 12°С:* весовых – **не более 3 месяцев;** негерметично упакованных – **не более 4 месяцев;** герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – **не более 6 месяцев;** герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – **не более 8 месяцев.** *при температуре не выше минус 18°С:* весовых – **не более 6 месяцев;** негерметично упакованных – **не более 8 месяцев;** герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы – **не более 10 месяцев;** герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей консервантов [антиокислителей] – **не более 12 месяцев. После вскрытия** потребительской упаковки [нарушения ее целостности] замороженные полуфабрикаты рубленые в тесте: при плюсовой температуре хранению не подлежат; при температурно-влажностных режимах согласно выпуску в реализацию хранят в пределах установленного срока годности. Срок годности полуфабрикатов рубленых в тесте, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

НАССР ЭКСПЕРТ

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-025-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен 9214-025-2016)

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты) с мясными и мясосодержащими фаршами. Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Аристократские»; пельмени «Таймырские»; пельмени «Путораны»; пельмени «Из говядины»; хинкали «Таймырские»; хинкали «Путораны»; манты «Таймырские». **Категории Б:** пельмени «Купеческие»; пельмени «Халяльные» из баранины; пельмени «Халяльные» говяжьи; пельмени «Халяльные» из говядины и баранины; пельмени «Гурман»; пельмени «Царские»; пельмени «Аристократские из говядины»; пельмени «Как дома»; пельмени «Елизовские»; пельмени «Северные»; пельмени «Уральские» (замена наименования продукции на пельмени «Пермяцкие», изменение №39); пельмени «Отборные» из свинины и говядина; пельмени «Телятина»; пельмени «69 параллель»; пельмени «Мичуринские»; пельмени «Спасские»; пельмени «Домашняя традиция» (замена наименования продукции на пельмени «Бабушкины», изменение №39); пельмени «Семейные»; пельмени «Колдуны»; пельмени «Нежные»; пельмени «Сибирская традиция» (замена наименования продукции на пельмени «Северные», изменение №39); пельмени «Говяжьи»; пельмени «Казанские»; пельмени «Богатырские»; пельмени «Классические»; пельмени «Русская традиция» (замена наименования продукции на пельмени «Дедушкины», изменение №39); пельмени с говядиной и бараниной; пельмени со свининой и говядиной; пельмени «Старая Москва»; пельмени «Рождественские»; пельмени «Смак»; «Пельмешки-Малышки»; пельмени «Липецкие»; пельмени с говядиной (чучвара); пельмени «Богатырские»; манты «Домашние» (замена наименования продукции на манты «Узбекские», изменение №39); манты «69 параллель»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкалей с говядиной и бараниной; хинкали со свининой и говядиной; хинкали из баранины; хинкали «Особые»; хинкали «Кавказские»; чебуреки «Таймырские»; чебуреки «Любимые»; чебуреки с говядиной; равиоли «Особые»; равиоли «Итальянские»; равиоли «Неаполитанские»; равиоли «Московские»; беляши «Любимые»; ушки с мясом; ушки с телятиной; рожки фаршированные мясным фаршем; «Курзе» с бараниной и говядиной; позы «По-японски». **Категории В:** пельмени; пельмени «Из говядины»; пельмени «Кавказские»; пельмени «Русская традиция» (замена наименования продукции на пельмени «Славянские», изменение №39); пельмени «Русская традиция» из свинины (замена наименования продукции на пельмени из свинины, изменение №39); пельмени «Русская традиция» с перчиком (замена наименования продукции на пельмени с перчиком, изменение №39); пельмени «Столичные»; пельмени «Останкинские»; пельмени «Останкинские свиные»; пельмени «Останкинские традиционные» (замена наименования продукции на пельмени «Останкинские», изменение №39); пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Халяльные» из говядины; пельмени «Халяльные» из говядины с курицей; пельмени «Наши»; «Курзе» с бараниной и говядиной; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени со свининой и говяди-

ной; пельмени «Сибирская традиция» (замена наименования продукции на пельмени «Челябинские», изменение №39); пельмени «Царские»; пельмени «Иркутские»; пельмени «Губернские»; пельмени «Свиные»; пельмени «Московские»; пельмени «Байкальские»; пельмени «Сибирская охота» (замена наименования продукции на пельмени «Северная охота», изменение №39); пельмени «Великан»; пельмени «Сырные»; пельмени «Аппетитные»; пельмени «Мясные»; пельмени «Русская Масленица»; пельмени «Студенческие»; пельмени «Аристократские»; пельмени «Имидж»; пельмени «Королевские»; пельмени «Вкусные»; пельмени «Просто Вкусные»; пельмени «Гурман»; пельмени «Праздничные»; пельмени «Мясницкие»; пельмени по-узбекски «Чучвара»; пельмени «Старорусские» (замена наименования продукции на пельмени «Старославянские», изменение №39); пельмени «Сибирский Ермак» (замена наименования продукции на пельмени «Ермак», изменение №39); пельмени «Пельмешки-Малышки»; пельмени «Как дома»; пельмени «Остренькие»; пельмени «Холостяцкие»; пельмени «От тёщи»; пельмени со сливками; пельмени «Дмитриевские»; пельмени «Особенные»; пельмени «Деревенские»; пельмени «Обояшки»; пельмени «Обоянские»; пельмени «Крестьянские»; пельмени «Вкус востока»; пельмени «Лора Городские»; пельмени «Лора Чесночные» пельмени «Загадка»; пельмени «Домашний очаг» (замена наименования продукции на пельмени «Родной очаг», изменение №39); пельмени «Эконом»; пельмени «Невские»; пельмени «Российские»; пельмени «Как у бабушки»; пельмени с бараниной (чучвара); манты «По-домашнему» (замена наименования продукции на манты «По-узбекски», изменение №39); манты с говядиной; манты с бараниной; манты «Южные»; манты «Каспийские»; манты «Моршанские»; манты «Алтайские»; манты «Лора Городские»; хинкали «Сухумские»; хинкали «Сочинские»; хинкали «Любительские»; хинкали «Особые Сочные»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Лора»; хинкали «Степные»; чебуреки с бараниной; чебуреки «Домашние» (замена наименования продукции на чебуреки «По-узбекски», изменение №39); чебуреки «Нежные»; чебуреки «Пикантные»; чебуреки «Особые»; чебуреки «Городские»; чебуреки «Лора»; самса с говядиной; самса с бараниной; самса «Слободская»; самса «Классная»; самса «Деревенская»; самса «Славянская»; самса «Застольная»; самса «Дорожная»; самса «Дачная»; струдели «Мясные»; струдели «Мясные с грибами»; палочки «Обеденные»; палочки «Смак»; беляши «Дачные»; беляши «Домашние» (замена наименования продукции на беляши «Казахские», изменение №39); беляши «Пикантные»; беляши «Особые»; беляши «Городские»; рулетики «Мясные»; бараночки «Мясные»; ушки с говядиной; трубочки «Мясные»; слоеные пышки с мясом; рогалики «Мясные»; позы (манты по-бурятски); «Ламаджо»; «Подкоголи». **Категории Г:** пельмени «Закусочные»; пельмени; пельмени «Студенческие»; пельмени «Камчатский смак»; пельмени «Халяльные» из баранины с пряностями; пельмени «Престиж»; пельмени «Мясные с зеленью»; пельмени «Степные»; пельмени «Министерские»; пельмени «Бабушкины»; пельмени «Сердечные»; пельмени «Эконом»; пельмени «Крестьянские»; равиоли «Миланские»; равиоли «Бергамские»; пельмени «Барнаульские»; пельмени «Мясные с капустой»; пельмени «Мясные с пекинской капустой (кимчи)»; ушки с птицей и дичью; беляши «Ленивые»; позы «Нежные»; позы «Дачные»; чебуреки «Ленивые»; чебуреки «Дачные»; самса «Эчпочмак»; самса «Бородинская»; самса «Столичная». **Категории Д:** пельмени «Новинка»; слоеные пышки «Новинка»; самса «Казачья»; беляши «Крестьянские»; чебуреки «Крестьянские»; ушки с ливером и печенью. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** «Пельмешки от Олежки»; пельмени классические из говядины; пельмени «Деликатесные»; пельмени с говядиной, курицей и сыром; пельмени «Ташкентские»; пельмени «Пикантные»; пельмени с говядиной, курицей и грибами; пельмени «Наша Маша»; пельмени из говядины и курицы; пельмени «Особые»; пельмени «Нежные»; пельмени «Сюрприз»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкали с говядиной и бараниной; хинкали с говядиной и курицей; манты; манты с бараниной «Самаркандские»; равиоли с говядиной и курицей; струдели с говядиной и куриными потрошками; струдели с говядиной, курицей и грибами; чучвара из говядины, утки с картофелем. **Категории Г:** пельмени «Таежные»; пельмени «Застольные»; пельмени

«Как дома»; пельмени «Даниловские»; пельмени «Лора Нежные»; пельмени «Лора» мясо-капустные; пельмени «Новосибирские»; пельмени «Изысканные»; пельмени со свининой и птицей; пельмени «Северские»; пельмени «Классические» из говядины и свинины; пельмени «Наивкуснейшие»; пельмени «Мясо-капустные»; пельмени с говядиной, курицей и капустой; пельмени «Чудо-блюдо»; пельмени «Для дачников»; пельмени «Алтайские»; пельмени «Береки»; пельмени «Капелетти»; манты; манты «Пикантные»; манты «Каспийские»; манты «Лора Нежные»; манты с говядиной и курицей; хинкали «Любительские»; хинкали со свининой и говядиной; чебуреки «Деревенские»; чебуреки с говядиной и курицей; равиоли «Изысканные»; равиоли «Сибирские» (замена наименования продукции на равиоли «Миланские», изменение №39); самса «Пикантная»; самса «Охотничья» (замена наименования продукции на самса «Кавказская», изменение №39); самса «Посольская»; самса с говядиной и картофелем; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной и курицей; струдели с говядиной, курицей, оливками и сыром; мясные палочки «Лора»; хушаны «Таджикские». **Категория Д:** пельмени «Фасолевые»; пельмени «Уральские» с пестиками (замена наименования продукции на пельмени «Пермские» с пестиками, изменение №39); пельмени «Эдем»; пельмени со свининой и куриными потрошками»; пельмени «Монастырские»; пельмени «Мясные с картофелем»; пельмени «Таежные»; пельмени «Столовые» (замена наименования продукции на пельмени «Ресторанные», изменение №39); манты; манты с картофелем; манты «Гусарские»; манты «Курник»; манты «Лора» мясо-картофельные; манты с тыквой; равиоли «Лора»; равиоли «Туринские»; равиоли с адыгейским сыром; беляши «Столичные»; беляши «Нежные»; хинкали «Андижанские»; беляши «Аппетитные»; самса с мясом.

(СТОИМОСТЬ ИЗМЕНЕНИЙ - 5 6000 РУБ)

Изменение № 1 Дата введения в действие 26.01.2017 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б:** пельмени «Из говядины». **Категория В:** пельмени «Мини-Мини». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** пельмени «Мясо-капустные».

Изменение № 2 Дата введения в действие 27.01.2017 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** пельмени «Бабушкины» вариант 2. **Категория Д:** пельмени «Мясные».

Изменение № 3 Дата введения в действие 06.02.2017 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** пельмени с мясом.

Изменение № 4 Дата введения в действие 27. 02. 2017 год **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б:** пельмени с мясом свинины и говядины; пельмени с говядиной; пельмени с бараниной; пельмени из мяса кабана; пельмени из оленины; пельмени из мяса медведя; пельмени из мяса лося; пельмени «Премиум»; пельмени «Премиум черные»; пельмени из мяса кабана «Черные»; пельмени из мяса лося «Черные»; пельмени из мяса медведя «Черные»; пельмени «Радужные». **Категория В:** пельмени с помидором; пельмени «Герасимовские»; манты с бараниной; манты с говядиной. **Категория Г:** пельмени «Яицкие». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** пельмени со свининой и грибами.

Изменение № 5 Дата введения в действие 04.04.2017 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А:** пельмени с мясом лося и кабана; пельмени с мясом лося; пельмени с мясом кабана.

Изменение № 6 Дата введения в действие 24.04.2017 г. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** посикунчики «С мясом». **Категории Д:** посикунчики «Коми-Пермяцкие с пистиками».

Изменение № 7 Дата введения в действие 27.04.2017 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** пельмени из оленины.

Изменение № 8 Дата введения в действие 27.04.2017 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** хинкали. **Категория Г**: равиоли «Азовские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** манты; чебуреки.

Изменение № 9 Дата введения в действие 03.07.2017 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:** пельмени «Бейзин» с бараниной и говядиной. **Категория В:** пельмени «Иркутские». **Категории Г:** пельмени «Гедза Бута»; пельмени «Бейзин». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Д:** пельмени «Алтайские»; пельмени «Студенческие»; пельмени «Деревенские».

Изменение № 10 Дата введения в действие 31.07.2017 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:** чучвара из говядины; чучвара из баранины; чучвара из конины. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** манты из говядины; манты из баранины; манты из конины.

Изменение № 11 Дата введения в действие 28.08.2017 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** пельмени «Домашние традиции» (замена наименования продукции на пельмени «Семейные», изменение №39); чебуреки; беляши.

Изменение № 12 Дата введения в действие 31.10.2017 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** пельмени «Желанные»; пельмени «Вкуснямские»; посекунчики «Домашние» (замена наименования продукции на посекунчики «Пермские», изменение №39); манты «Ермак». **Категория Г:** пельмени «Крестьянские» вариант 3; пельмени «Бабушкины» вариант 3; пельмени «Царские». **Категория Д:** пельмени «Пикантные»; пельмени «Аппетитные». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени «Зимушка». **Категория Д:** пельмени «Сюрприз».

Изменение № 13 Дата введения в действие 16.11.2017 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:** пельмени «Старорусские»; пельмени «Семейные» вариант 3; пельмени «Свиные»; пельмени «Из говядины»; пельмени «Сосногорье»; **Категория В:** манты. **Категория Г:** пельмени «Нежные»; пельмени «Вкусные».

Изменение № 14 Дата введения в действие 04.12.2017 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория А:** пельмени говяжьи; чучвара с говядиной; чебуреки с говядиной. **Категория Б:** «Курзе» с говядиной и бараниной. **Категория В:** пельмени из говядины; пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Эконом»; чучвара «По-узбекски»; манты с говядиной; манты с бараниной; пельмени «Вкуснейшие»; самса с говядиной; самса с бараниной; чебуреки с бараниной; рулетики с говядиной; бараночки с говядиной; трубочи с говядиной; рогалики с говядиной; «Курзе» с говядиной и бараниной. **Категории Г:** пельмени с говядиной и зеленью. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени с говядиной, курицей и капустой; пельмени с капустой; пельмени с картофелем; пельмени с морковью; пельмени с рисом; пельмени с бараниной и капустой; пельмени с бараниной и морковью; пельмени с бараниной и рисом; манты с тыквой.

Изменение № 15 Дата введения в действие 04.12.2017 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:** пельмени из говядины и конины «По-мусульмански»; пельмени с постной говядиной «По-мусульмански»; пельмени «От жениха по-мусульмански»; пельмени «Мусульманские» с бараниной; пельмени «Домашние традиции» (замена наименования продукции на пельмени «Сельские», изменение №39); пельмени «Таежные»; пельмени «Праздничные по-мусульмански». **Категория В:** пельмени «Аппетитные» вариант 3; «Пельмешки-малышки»; пельмени «По-итальянски с чесноком»; пельмени из говядины и гуся «По-мусульмански»; пельмени «Сибиряк»; пельмени «Московские»; пельмени «Наслаждение»; пельмени «Российские»; пельмени «Российские говяжьи»; манты «Южные» вариант 2; манты из говядины и гуся; манты «Каспийские»; манты из говядины; хинкали «Сухумские». **Категория Г:** пельмени «По-деревенски»; хинкали «По-вятски»; хинкали «Сочинские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени из говядины и курицы «По-мусульмански».

Изменение № 16 Дата введения в действие 26.03.2018 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в**

HACCP EXPERT

тесте. Категория Б: пельмени из свинины и говядины. **Категории В:** пельмени «Крестьянские»; чебуреки. **Категории Г:** манты.

Изменение № 17 Дата введения в действие 11.04.2018 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б:** пельмени «Благородные»; пельмени «Хуторские» с говядиной; бораки; пельмени «Кусинские». **Категория В:** пельмени «Элитные традиции» (замена наименования продукции на пельмени «Премиальные», изменение №39); пельмени «Гурман»; пельмени «Мелкие»; пельмени «Тройные»; пельмени «Тройные» с кониной; пельмени «Сельские»; пельмени «Уральские новые» (замена наименования продукции на пельмени «Екатеринбургские», изменение №39); пельмени «Бульонные»; пельмени «Хуторские»; пельмени «Русские традиции» (замена наименования продукции на пельмени «Северные», изменение №39); пельмени «Классические»; хинкали «Оригинальные»; чебуреки «По-уральски» (замена наименования продукции на чебуреки «По-киргизски», изменение №39); беляши «По-кусински». **Категория Г:** пельмени «Пикантные»; пельмени «Столичные»; манты «Фермерские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени «Кремлевские»; пельмени «Мясо-капустные» вариант 3; пельмени «Казанские»; манты «Мясные с картофелем»; манты со свининой и картофелем; гёдза.

Изменение № 18 Дата введения в действие 20.04.2018 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б:** пельмени из баранины и говядины. **Категория В:** пельмени из свинины и говядины; пельмени из говядины; пельмени из баранины; «Бёреги». **Категории Г:** пельмени из свинины. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** чебуреки из баранины; чебуреки из говядины; мини чебуреки из баранины; мини чебуреки из говядины. **Категории Г:** чебуреки из свинины; чебуреки из свинины и говядины; мини чебуреки из свинины; мини чебуреки из свинины и говядины.

Изменение № 19 Дата введения в действие 07.06.2018 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:** пельмени «Тазовские» с олениной. **Категории В:** пельмени «Классические»; **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** пельмени «Татарские»; манты «Татарские». **Категория Г:** манты «Классические».

Изменение № 20 Дата введения в действие 20.07.2018 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:** пельмени «Пальчики оближешь»; пельмени «Удача». **Категория В:** пельмени «Классика»; пельмени «На-бис!»; пельмени «Новинка»; пельмени «Забава». **Категория Г:** пельмени «По-Балезински»; пельмени «Морозко»; пельмени «Астория»; пельмени «Восторг»; пельмени «Ням-Ням»; пельмени «По-деревенски»; пельмени «Домашний рецепт»; посикунчики «На ура!»; посикунчики «Уральские».

Изменение № 21 Дата введения в действие 21.09.2018 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** пельмени «Столичные».

Изменение № 22 Дата введения в действие 01.10.2018 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** пельмени «Классические».

Изменение № 23 Дата введения в действие 14.11.2018 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** пельмени «Зарни пельнянь»; хинкали «Гурман»; хинкали «Зеленецкие»; чебуреки «Зэв Ческыд»; самса «По-зеленецки».

Изменение № 24 Дата введения в действие 20.12.2018 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А:** пельмени «Классические»; пельмени «Вкусные»; пельмени «Крестьянские»; пельмени «Байкальские»; пельмени «Рождественские»; пельмени «Невские»; пельмени «Особые»; пельмени «Лакомые»; манты «По-уйгурски»; хинкали «По-грузински». **Категория Б:** пельмени «Любимые»; пельмени «Пикантные»; манты «По-уйгурски». **Категории В:** пельмени «Изысканные»; пельмени «Вкус-

ные»; пельмени «Для дачников»; пельмени «Сибирская охота»; пельмени из говядины и курицы; пельмени «Аппетитные»; пельмени «Русская масленица»; пельмени «Старая Москва»; пельмени «Степные»; пельмени «Таежные»; пельмени «Северские»; манты «По – домашнему»; равиоли с говядиной и курицей. **Категории Г:** пельмени со свининой и птицей; пельмени «Застольные»; равиоли «Сибирские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** пельмени «Нежные»; пельмени «Мясо-капустные»; самса с мясом и картофелем; самса с мясом. ***Примечание:*** Мясной полуфабрикат категории А – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80 % и более; Мясной полуфабрикат категории Б – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 60 % до 80 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 40 % до 60 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 20 % до 40 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке менее 20 %.

Изменение № 25 Дата введения в действие 12.02.2019 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А:** пельмени «Эркээни» из говядины; пельмени «Эркээни» из жеребятины; пельмени из говядины и свинины «Домашние традиции»; розочки «Эркээни» из говядины; розочки «Эркээни» из жеребятины. **Категория Б:** пельмени из говядины и свинины «Домашние традиции». пельмени «Илья Воевода»; пельмени «Царские жаровни»; пельмени «Царские жаровни» с томленым молоком; пельмени «Царские жаровни» с молодым чесноком; пельмени «Царские жаровни» с мясом и сыром; пельмени «Царские жаровни» с сибирской черемшой; пельмени «Царские жаровни» с луком шалот; пельмени «Царские жаровни» «Высший сорт» Мясные; пельмени «Царские жаровни» Мясные (без сои); пельмени «Царские жаровни» «Высший сорт Самые маленькие»; пельмени «Хальмени» с бараниной; пельмени «Хальмени»; пельмени «Росторгуевские 4 мяса»; пельмени «Росторгуевские» с томленым молоком; пельмени «Росторгуевские» с молодым чесноком; пельмени «Росторгуевские» с мясом и сыром; пельмени «Росторгуевские» с сибирской черемшой; пельмени «Росторгуевские» с луком шалот; пельмени «Сочные». **Категория В:** пельмени из говядины и свинины «Домашние традиции»; пельмени «Росторгуевские» с мясом и вешенками; пельмени «Государев заказ»; пельмени «Императоръ»; пельмени «Ясен-мясен»; пельмени «Национальная гордость»; пельмени «Росторгуйчики»; пельмени «Разгуляйчики»; пельмени «Домашний стандарт». **Категория Г:** пельмени «Фарш-шеф»; пельмени «ЛайкМени». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** пельмени «Мусульманские».

Изменение № 26 Дата введения в действие 25.05.2019 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б:** пельмени «Царские». Категории В: пельмени «Мясные»; пельмени «Домашние традиции» вариант 1; пельмени «Домашние традиции» вариант 2. **Категории Г:** пельмени «Витебские»; пельмени «Губерния»; пельмени «Говяжьи»; пельмени «Элитные»; пельмени «Сибирская традиция»; пельмени «Царские»; манты; хинкали «Губерния»; чебуреки «Губерния». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:** пельмени «Китайские» с мясом говядины; пельмени «Классические». **Категории Д:** пельмени «Китайские» с мясом.

Изменение № 27 Дата введения в действие 18.09.2019 г. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** манты «Халяль». **Категории Г:** пельмени.

Изменение № 28 Дата введения в действие 05.11.2019 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б:** пельмени «Сернурские»; пельмени «Как дома»; пельмени «Сочные»; пельмени «Фирменные»; пельмени «Гурман»; пельмени «Ассорти»; пельмени «Чучвара Сернурские»; манты «Сернурские»; манты «Императорские»; манты «Настоящие»; манты «Дружба»; манты «Дуэт» с тыквой;

подкоголи «Фирменные»; позы «Сернурские». **Категории В:** хинкали «Сернурские»; хинкали «Оригинальные»; равиоли «Нежные»; равиоли «Сернурские»; равиоли «Вкусные»; подкоголи «Сернурские»; подкоголи «Оригинальные». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** равиоли «Престиж».

Изменение № 29 Дата введения в действие 23.02.2020 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория А:** пельмени «Президентские» со специями для бульона. **Категория Б:** пельмени из говядины; пельмени «Восточные»; пельмени «Деревенские»; пельмени «Землянские»;пельмени «Землянские» со специями для бульона; манты «Землянские»; хинкали «Кавказские»; хинкали с говядиной; равиоли с говядиной и сыром; курзе с говядиной. **Категории В:** пельмени «Гурман» вариант 3;пельмени из говядины и свинины; пельмени «Классические»; пельмени «Землянские» с приправами; пельмени «Фермерские»; пельмени «Фермерские» с приправами; пельмени «Фермерские» со специями для бульона; пельмени «Деревенские» со специями для бульона; манты «Ленивые Ханум»; чебуреки «Губерния»; чебуреки с говядиной; самса с говядиной; беляши с говядиной; хушаны с говядиной; рогалики с говядиной; трубочки с говядиной. **Категория Г:** пельмени из свинины; чебуреки со свининой. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** пельмени с говядиной и свининой; пельмени «Боцзы» с говядиной и свининой; пельмени «Классические» с говядиной и свининой; пельмени «Фермерские»; пельмени «Фермерские» с приправами; пельмени «Фермерские» со специями для бульона; манты с говядиной и свининой. **Категория Г:** пельмени «Гёдза»; манты с говядиной и свининой; манты «Восточные»; манты с говядиной и картофелем; треугольники с говядиной и картофелем. **Категория Д:** пельмени «Гёдза»; пельмени «Любительские»; хинкали «Любительские».

Изменение № 30 Дата введения в действие 23.10.2021 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:** пельмени «Мясной дуэт». **Категория В:** пельмени «Любимые»; пельмени «От жениха»; пельмени «От жениха» с уткой»; пельмени «Витаминные»; пельмени с укропом в тесте; манты; блинчики с мясом; хинкали; чебуреки с мясом. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени с сюрпризом; конвертики с грибами; самса с говядиной; вак бэлеш. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** пельмени «Коронные»; пельмени «Курзе». **Категория Г:** пельмени «С маслом»; пельмени «Богатырские»; пельмени «Царские»; пельмени «Незаменимые»; пельмени «С кроликом». **Категория Д:** пельмени «Охотные»; пельмени «С уткой». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** пельмени «Гурман». **Категория Д:** пельмени «Сытные».

Изменение № 31 Дата введения в действие 19.01.2022 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** пельмени «Царьмени». **Категория Г:** пельмени «Царь-пельмень».

Изменение № 32 Дата введения в действие 09.02.2022 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** пельмени «Классические»; пельмени «Фермерские»; пельмени с говядиной; пельмени с мраморной говядиной; пельмени с мясом молодого барашка; пельмени с мясом фермерской говядины и свинины; хинкали с мясом мраморной говядиной; хинкали с мясом молодого барашка; хинкали с бараниной; хинкали с говядиной; чебуреки с говядиной; чебуреки с мясом молодого барашка; чебуреки с мясом фермерской говядины; пельмени «Забайкальские». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** хинкали с мясом фермерской говядины и свинины; чебуреки с мясом фермерской говядины и свинины; чебуреки с говядиной и свининой.

Изменение № 33 Дата введения в действие 12.04.2022 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория А:** пельмени «Горяйновские Элитные». **Категория Б:** пельмени «Горяйновские»; «Пельмешки по-Горяйновски»; «Горяйновские манты». **Категория В:** пельмени «Горяйновский рецепт»; пельмени «Горяйновские семейные»; «Манты Горяйнушки»; «Горяйновские манты» со специями для бульона. **Категория Г:** пельмени «Горяйновская традиция»; пельмени «Приоритетный выбор»; пельмени

«Мантуровские»; «Чебурек по-Горяйновски»; «Беляш приоритетный»; «Беляш Горяйновский». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:** чебуреки «Горяйновская штучка».
Изменение № 34 Дата введения в действие 20.06.2022 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** пельмени «Дюшбара»; **Категория Д:** пельмени «По-китайски».
Изменение № 35 Дата введения в действие 03.11.2022 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** «Манты по-узбекски». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** «Манты по-узбекски».
Изменение № 36 Дата введения в действие 15.11.2022 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:** Пельмени "Северные с олениной"; Пельмени "Классические"; Пельмени "Застолье". **Категория В:** Пельмени "Северные с олениной". **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** Пельмени "Застолье". **Категория Г:** Пельмени "Классические"; Пельмени "Застолье".
Изменение № 37 Дата введения в действие 29.11.2022 г. мясо буйволов по действующей нормативной или технической документации изготовителя; мясо буйволов бескостное и полученное при ее разделке: мясо буйволов бескостное по действующей нормативной или технической документации изготовителя и полученные при ее разделке: мясо буйволов жилованное с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3 %, 6 %, 10 %, 12 %, 14 %, 20 %, 35 %; мясо буйволов бескостное и полученное при ее разделке: мясо буйволов жилованное высшего сорта без видимых включений соединительной и жировой ткани; мясо буйволов жилованное первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%; мясо буйволов жилованное второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%; мясо буйволов жилованное односортное с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10%; мясо буйволов жилованное колбасное с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%.
Изменение № 38 Дата введения в действие 06.12.2022 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:** Пельмени «Традиционные»; Пельмени «Сливочные»; Пельмени «Рубленые»; Манты «Татарские». **Категория В:** Пельмени «Мясные»; Пельмени «Царские»; Пельмени «Волжские»; Пельмени «Саратовские»; Пельмени «Татарские»; Перемяч. **Категория Г:** Пельмени «Крестьянские»; Пельмени «Фермерские»; Пельмени «Поволжские»; Пельмени «Ресторанные»; Пельмени «Равиоли»; Эчпочмак.
Изменение № 39 Дата введения в действие 21.07.2023 г. В ассортименте продукции произвести замену придуманных названий.

Заменяемые придуманные названия	**Новая редакция придуманных названий**
Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Б:	
пельмени «Уральские»; пельмени «Домашняя традиция»; пельмени «Сибирская традиция»; пельмени «Русская традиция»; «Пельмешки-Малышки»; манты «Домашние»;	пельмени «Пермяцкие»; пельмени «Бабушкины»; пельмени «Северные»; пельмени «Дедушкины»; «Пельмешки-Мини»; манты «Узбекские»;
Категории В:	
пельмени «Русская традиция»; пельмени «Русская традиция» из свинины; пельмени «Русская традиция» с перчиком; пельмени «Останкинские традиционные»; пельмени «Сибирская традиция»; пельмени «Сибирская охота»;	пельмени «Славянские»; пельмени из свинины; пельмени с перчиком; пельмени «Останкинские»; пельмени «Челябинские»; пельмени «Северная охота»;

пельмени «Старорусские»; пельмени «Сибирский Ермак»; пельмени «Домашний очаг»; манты «По-домашнему»; чебуреки «Домашние»; беляши «Домашние»;	пельмени «Старославянские»; пельмени «Ермак»; пельмени «Родной очаг»; манты «По-узбекски»; чебуреки «По-узбекски»; беляши «Казахские»;
Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории Г:	
равиоли «Сибирские»; самса «Охотничья»;	равиоли «Миланские»; самса «Кавказская»;
Категория Д:	
пельмени «Уральские» с пестиками; пельмени «Столовые»;	пельмени «Пермские» с пестиками; пельмени «Ресторанные»;
Изменение № 11	
Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:	
пельмени «Домашние традиции»;	пельмени «Семейные»;
Изменение № 12 Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:	
посекунчики «Домашние»;	посекунчики «Пермские»;
Изменение № 13 Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:	
пельмени «Старорусские»;	пельмени «Славянские»;
Изменение № 15	
Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:	
пельмени «Домашние традиции»;	пельмени «Сельские»;
Изменение № 17 Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:	
пельмени «Элитные традиции»; пельмени «Уральские новые»; пельмени «Русские традиции»; чебуреки «По-уральски»;	пельмени «Премиальные»; пельмени «Екатеринбургские»; пельмени «Северные»; чебуреки «По-киргизски»;
Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:	
пельмени «Кремлевские»;	пельмени «Дворцовые»;
Изменение № 20 Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:	
пельмени «Домашний рецепт»; посикунчики «Уральские».	пельмени «Новый рецепт»; посикунчики «Кудымкарские».
Изменение № 24	
Группа – мясные полуфабрикаты.	

HACCP EXPERT

Вид – в тесте. Категории В:	
пельмени «Сибирская охота»; манты «По – домашнему»;	пельмени «Северная трапеза»; манты «По – сельски»;
Категории Г:	
равиоли «Сибирские».	равиоли «Римские».
Изменение № 25	
Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А:	
пельмени из говядины и свинины «Домашние традиции»;	пельмени из говядины и свинины
Категория Б:	
пельмени из говядины и свинины «Домашние традиции»	пельмени из говядины и свинины
Категория В:	
пельмени из говядины и свинины «Домашние традиции»; пельмени «Домашний стандарт».	пельмени из говядины и свинины «Сельские»; пельмени «Свой стандарт».
Изменение № 26 Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:	
пельмени «Домашние традиции» вариант 1; пельмени «Домашние традиции» вариант 2.	пельмени «Родные рецепты» пельмени « Сельские рецепты»
Категории Г:	
пельмени «Элитные»; пельмени «Сибирская традиция»;	пельмени «Премиальные»; пельмени «Новые»;
Изменение № 29 Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте.	
Категория Б:	
пельмени «Восточные»;	пельмени «Иранские»;
Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Г:	
манты «Восточные»;	манты «Таджикские»;
Изменение № 33 Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория А:	
пельмени «Горяйновские Элитные».	пельмени «Горяйновские».
Категория Г:	
пельмени «Горяйновская традиция»;	пельмени «Горяйновская рецептура»;

Изменение № 40 Дата введения в действие 17.10.2023 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** Пельмени «В самом соку»; Пельмени «Сочный ужин»; Пельмени «Ужин гурмана».

Изменение № 41 Дата введения в действие 24.04.2024 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:** Пельмени мини; Пельмени «Премиум»; Пельмени «Нежные»; Пельмени «Фирменные».

Изменение № 42 Дата введения в действие 13.08.2024 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** Манты. **Категория Г:** Пельмени «Московские». **Категория Д:** Пельмени «Тамбовские»; Чебуреки.

HACCP EXPERT

Изменение № 43 Дата введения в действие 10.03.2025 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:** Пельмени «Свино-говяжьи».

Изменение № 44 Дата введения в действие 11.03.2025 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** Пельмени с мясной начинкой; Пельмени мясные без сои; Пельмени с томленым молоком; Пельмени с молодым чесноком; Пельмени с мясом и сыром; Пельмени с черемшой; Пельмени с луком шалот; Пельмени с черным перцем.

Изменение № 45 Дата введения в действие 17.04.2025 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория Б:** Пельмени «Робинзон».

Изменение № 46 Дата введения в действие 01.06.2025 г. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категория В:** Пельмени «Иркутские» вариант 2;

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 10 С: весовой – не более 3 месяцев; негерметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 8 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С: весовой – не более 6 месяцев; негерметично упакованной – не более 8 месяцев; герметично упакованной – не более 10 месяцев; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-235-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ9212-235-2014)

Дата введения в действие 03.04.2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из субпродуктов говяжьих, бараньих, свиных. (далее по тексту – полуфабрикаты или продукция) изготовленные из мясных обработанных субпродуктов в виде кусков или фарша [из фарша] или их сочетания, с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, в панировке/или без нее, в обсыпке/или без нее, маринаде/или без него и подготовленные к дальнейшей тепловой обработке. Полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, производства продуктов питания и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных выпускают следующих видов и наименований: **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид панированные Категория А:** отбивные из телячьего сердца; отбивные из говяжьего сердца; отбивные из говяжьего сердца в кляре; шницели из говяжьего сердца; шницели из говяжьего сердца «По-милански». **Категория Б:** отбивные из свиного сердца; отбивные из свиного сердца в кляре; бефстроганов из говяжьего сердца; бефстроганов из свиного сердца; шницели из свиного сердца; шницели из свиного сердца «По-милански». **Категория Д:** печень для жарки; печень для жарки в мучной панировке; мозги для жарки; почки для жарки; почки для жарки в сухарях "Броше"; шницель из вымени; ромштекс из печени; ромштекс из печени в цветной панировке; **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид непанированные Категория А:** гуляш из говяжьего сердца; бефстроганов из говяжьего сердца; **Категория Б:** жаркое по-домашнему из говяжьих субпродуктов; гуляш сборный говяжий; гуляш сборный свиной; гуляш из свиного сердца; шашлык из свиного сердца; бефстроганов из свиного сердца; **Категория Д:** гуляш из вымени; полуфабрикат костный мозг; печень «По-гомельски»; печень говяжья «По-бразильски». ассорти из субпродуктов для барбекю; шашлык из субпродуктов «По-абазински»; печень для тушения; печень для запекания; шашлык из печени; шашлык из печени в беконе; печень «По-строгановски»; поджарка из печени; шашлык из щековины; **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид – фаршированные Категория Б:** рулет из сердца с грибами; сердце фаршированное овощами. **Категория В:** сердце фаршированное печенью. **Категория Д:** рулет из желудка; желудок свиной, фаршированный ливером; рулет из рубца со специями; рулет из рубца с чесноком; рулет из рубца острый; рулет из рубца с морковью; трубочки из печени с яблоками. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид мелкокусковые Категория В:** набор мясной для жаркого из свинины; набор бараний для калле-баш-аяк; набор мясной для жаркого из свиных субпродуктов; ассорти «По-винницки». **Категория Г:** набор мясной для холодца; набор мясной для студня с мясом птицы; набор мясной для студня «По-таджикски»; набор мясной для супа из субпродуктов; набор бараний «Кала-поча»; набор для шурпы из говяжьих субпродуктов; набор для шурпы из свиных субпродуктов; набор для шурпы из бараньих субпродуктов**; «**Кыздырма» из субпродуктов; «Кучмачи» из говяжьих субпродуктов; шашлык из бараньих субпродуктов; шашлык из свиных субпродуктов; набор для запеканки из субпродуктов; набор для зельца. **Категория Д:** набор мясной для студня; набор мясной для студня «Домашний»; набор мясной

для холодца «Домашний»; набор мясной для студня «По-украински»; набор мясной для студня «По-казахски»; набор мясной для студня «По-белорусски»; набор мясной для студня «По-молдавски»; набор мясной для студня «По-литовски»; набор мясной для студня с языком; набор мясной для холодца свиной; набор мясной для холодца говяжий; набор мясной для холодца «По-белорусски»; набор мясной для холодца «По-молдавски»; набор мясной для холодца «По-эстонски»; набор мясной для холодца «По-латвийски»; набор мясной для рассольника говяжий; набор мясной для рассольника свиной; набор мясной для мужижи; набор мясной для хаша «По-грузински»; набор мясной для хаша «По-азейбарджански»; набор мясной для хаша «По-армянски»; набор мясной для «Джиз-быз»; набор говяжий «Калла-пача»; набор бараний для пити; набор бараний для куардака; набор бараний для куардака «По-таджикски»; набор говяжий для куардака; набор бараний для куардака «По-казахски»; набор для зельца «Домашний»; набор для бигуса; кучмачи свиные «По-домашнему»; **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория Б:** фарш из субпродуктов говяжьих и свиных; фарш из субпродуктов говяжьих; фарш из субпродуктов свиных; фарш «Домашний»; фарш для бифштекса; «Манти»; **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – формованные Категория Б:** люля-кебаб; бифштекс «Молодежный»; палочки из субпродуктов; крокеты из субпродуктов; тефтели из субпродуктов; купаты; полуфабрикат мясной «Особый»; субпродукты рубленые со специями; «Ёжики» из сердца. **Категория В:** кюфта; кюфта «По-московски»; фрикадельки из субпродуктов; фарш для долмы; купаты из свиных и говяжьих субпродуктов; котлеты из сердца; биточки из сердца; котлеты из сердца «По-домашнему»; биточки из сердца «По-домашнему»; «Кололак» из говяжьих субпродуктов; «Кололак» из свиных субпродуктов; голубцы из сердца «По-венгерски». **Категория Г:** «Асип» (колбаски из субпродуктов); колбаски из субпродуктов; колбаса из говяжьих субпродуктов; колбаски из субпродуктов для гриля. **Категория Д:** купаты из свиных субпродуктов; начинка субпродуктовая для вторых блюд; «Печеночная» колбаса; оладьи из печени; котлеты из печени; биточки из печени; отбивная из свиной печени; оладьи из свиной печени; котлеты из свиной печени «По-домашнему»; колбаски из субпродуктов для пикника; «Сариси»; «Ливер в сальнике»; шашлык из печени и почек «Королевский». **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – в тесте Подвид формованные Категория В:** пельмени «Закусочные»; пельмени «Особые». Допускается вырабатывать полуфабрикаты мясные из субпродуктов продуктивных животных в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом.

Изменение № 1 Дата введения в действие 24.04.2018 год **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид мелкокусковые Категория Д:** жилки свиные (от обвалки свиных полутуш); сухожилия диафрагмы; сухожилия сгибателей; набор для желе.

Изменение № 2 Дата введения в действие 13.08.2018 год **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид формованные Категория Д: «**Тутырма по-татарски» с рисом; «Тутырма по-татарски» с гречкой; «Тутырма» с пшеном.

Изменение № 3 Дата введения в действие 16.08.2018 год **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид непанированные Категория А:** рагу из языка; нарезка из языка; жаркое-рулет из сердца; стейк из сердца; сердце для тушения; сердце ломтиками; сердце соломкой. **Категория Б:** жаркое из сердца по-цыгански; жаркое из сердца с паприкой; «комбинированный» стейк; сердце в маринаде; язык в маринаде; жаркое-звезда из сердца. **Категория Д:** гуляш из говяжьей печени печень для приготовления на вертеле; рагу из почек; почки, нарезанные соломкой; засыпка для супа (зобная железа); зобная железа для начинки из слоеных пирожков; зобная железа для запекания; зобная железа для рагу фин; рубец для «Итальянского супа из потрохов»; рубец, нарезанный соломкой,

для салата из субпродуктов; субпродукты на шампуре; жаркое рулет из печени; жаркое рулет из рубца; жаркое с почками. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид мелкокусковые Категория Д:** набор для супа (почки, кости трубчатые, сердце, селезенка); ножки свиные для варки; рыло для варки; рыло для велльфлейш; уши свиные для варки; засыпка для айнтопфа (уши свиные). **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид – фаршированные Категория А:** сердце, фаршированное мясным фаршем. **Категория Б:** рулет из сердца с огурцами; рулет из сердца с луком; сердце, фаршированное рисом. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория Б:** фарш из субпродуктов (сердца и легкого); **Категория Д:** фарш из печени для суповой засыпки; фарш для фрикаделек из печени (с квашеной капустой); фарш для начинок. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид формованные Категория Д:** Колбаски "Домашние"; Колбаски "Деревенские"; Колбаски "Сельские"; Колбаски "Печёночные с рисом"; Купаты "Печёночные". **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – в тесте Подвид формованные Категория В:** Пельмени из субпродуктов "Гурман".

Изменение № 4 Дата введения в действие 16.08.2018 год **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид формованные Категория Д:** фарш ливерный.

Изменение № 5 Дата введения в действие 10.03.2019 год **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – весовые, фасованные, формованные Категория Б:** фарш из субпродуктов телячьих [вариант 1] фарш из субпродуктов телячьих [вариант 1] замороженный в брикетах; фарш из субпродуктов телячьих [вариант 1] замороженный в блоках. **Категория Г:** фарш из субпродуктов телячьих [вариант 2] фарш из субпродуктов телячьих [вариант 2] замороженный в брикетах; фарш из субпродуктов телячьих [вариант 2] замороженный в блоках.

Изменение № 6 Дата введения в действие 24.06.2019 год **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид панированные Категория Д:** Отбивная из свиной печени; Печень свиная для жарки в мучной панировке. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид – мелкокусковые, непанированные Категория Д:** Печень свиная для жарки. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид весовые, фасованные Категория Д:** Оладьи из свиной печени.

Изменение № 7 Дата введения в действие 04.09.2019 год **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид формованные Категория Д:** Котлеты из печени.

Изменение № 8 Дата введения в действие 14.01.2020 год **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые, бескостные, в маринаде Категория Б:** Сердце свиное в маринаде; Сердце свиное в сливочном маринаде; Жаркое из сердца свиного «По-домашнему». **Категория Д:** Печень свиная в маринаде; Печень свиная в сливочном маринаде.

Изменение № 9 Дата введения в действие 16.04.2022 год Изменения в разделе **«Требования к качеству и безопасности»**

Изменение № 10 Дата введения в действие 131.08.2022 год **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые, бескостные. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** сердце говяжье для фарша; сердце говяжье для фарширования; язык говяжий для варки. **Категория Б:** диафрагма говяжья для фарша; обрезь мясная говяжья. **Без категории:** печень говяжья для варки; печень говяжья для фарша; печень говяжья для паштета; печень говяжья для вторых блюд; легкое говяжье для варки; легкое говяжье для жарки; легкое говяжье для фарша; вымя для тушения; почки для варки; рубец говяжий для варки; селезенка говяжья для варки; трахеи говяжьи для тушения; калтык говяжий для ту-

шения; жилка говяжья; жилка говяжья для студня; жилка говяжья для бульона. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов. Вид – кусковые, мясокостные. Подвид – весовые, фасованные. Без категории:** ноги говяжьи для студня; хвосты говяжьи для бульона.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями.

Охлажденные полуфабрикаты хранят в охлаждаемых камерах при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от минус 1,5 ºС до 4ºС; замороженные – при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 95%. Хранение и реализацию мороженых полуфабрикатов в розничной торговой сети производят в соответствии с санитарными правилами для продовольственных магазинов, утвержденных в установленном порядке **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от минус 1,5 ºС до 4ºС: кусковых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): от 0ºС до плюс 4ºС – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч); от минус 1,5ºС до 0ºС – не более 3 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток; рубленых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): от 0ºС до плюс 4ºС – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч); от минус 1,5ºС до 0ºС – не более 3 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** из субпродуктов мясных при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18ºС: кусковых и рубленых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией) – не более 30 суток; **с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** не выше минус 8ºС – не более 3 месяцев; не выше минус 12ºС – не более 4 месяцев; не выше минус 18ºС – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** фарша в зависимости от термического состояния, вида упаковки и температуры хранения: при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18ºС: без применения модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности – не более 90 суток; **с применением модифицированной атмосферы:** не выше минус 8ºС – не более 3 месяцев; не выше минус 12ºС – не более 4 месяцев; не выше минус 18ºС – не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** полуфабрикатов из субпродуктов мясных при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18ºС: негерметично упакованной – не более 4 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженных** полуфабрикатов из субпродуктов продуктивных животных при относительной влажности воздуха от 85% до 95% и температуре не выше минус 18ºС: —негерметично упакованной– не более 3 месяцев. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-242-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ (взамен ТУ 9214-242-2014)

Дата введения в действие — 04.09.2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на производство мясных и мясосодержащих рубленых полуфабрикатов из оленины с добавлением мяса свинины, говядины, баранины, конины, мяса птицы, ягод, пряностей, смесей пряностей и приправ, вкусоароматических добавок и без них (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты). Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, а также для переработки в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ*: Группа – мясная. Вид – рубленные. Подвид – весовые, фасованные. Категория Б:* фарш из оленины; фарш из оленины и говядины; фарш из оленины и свинины; фарш из оленины «Северный»; фарш из оленины «Особый»; фарш из оленины с курицей; фарш из оленины с индейкой. ***Группа – мясная. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б:*** колбаски из оленины со свининой. **Категория В:** колбаски из оленины; колбаски из оленины с черносливом; колбаски из оленины «Особые»; колбаски из оленины с курицей; колбаски из оленины с индейкой; колбаски из оленины «Первоклассные»; колбаски из оленины «К пиву»; колбаски из оленины «К завтраку»; колбаски из оленины «Имперские»; колбаски из оленины «Ароматные»; колбаски из оленины «Сочные». **Группа – мясная. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные. Категория Б:** бифштекс рубленый из оленины; бифштекс рубленый из оленины «К завтраку»; котлеты из оленины «Домашние»; котлеты из оленины «Отличные»; биточки из оленины «Отличные»; фрикадельки из оленины; фрикадельки из оленины «Вкусные». **Категория В:** бифштекс из оленины «Оригинальный»; бифштекс из оленины с кроликом; ромштекс из оленины; ромштекс из оленины «Праздничный»; тефтели из оленины «Северные»; тефтели из оленины «Советские»; котлеты из оленины «Северные»; котлеты, биточки, шницели из оленины; котлеты, биточки из оленины с курицей; котлеты, биточки из оленины с индейкой; котлеты, биточки из оленины «Особые»; котлеты, биточки, шницели из оленины «Северные»; котлеты, биточки из оленины «Народные»; котлеты, биточки из оленины «Любимые»; фрикадельки из оленины с курицей; фрикадельки из оленины с индейкой; фрикадельки из оленины с мясом птицы «Ассорти»; фрикадельки из оленины «Перченые»; ёжики из оленины; ёжики из оленины с курицей; ёжики из оленины с индейкой; ёжики из оленины «Обеденные»; ёжики из оленины «Первые»; ёжики из оленины «Пряные». **Группа – мясосодержащая. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные. Категория В:** котлеты, биточки из оленины с грибами; котлеты, биточки из оленины с картофелем; котлеты, биточки из оленины с сухофруктами; котлеты, биточки из оленины с грибами и сыром; котлеты, биточки из оленины с картофелем «По особому рецепту»; голубцы ленивые из оленины; голубцы ленивые из оленины «Три перца»; тефтели из оленины «Советский вкус». **Категория Г:** котлеты, биточки из оленины с рисом; тефтели из оленины; тефтели из оленины с курицей; тефтели из оленины с индейкой; тефтели из оленины «Прованс»; тефтели из оленины «Таёжные». **Группа – мясосодержащая. Вид – рубленные. Подвид – фаршированные, панированные, не панированные. Категория В:** рулет из оленины с вет-

чиной; рулет из оленины с оливками; рулет из оленины «Новый». **Категория Г:** зразы из оленины рубленые с луком и яйцом; зразы из оленины рубленые с сыром; зразы из оленины рубленые с грибами; зразы из оленины рубленые с чесноком и сладким перцем; зразы из оленины рубленые с печенью; зразы из оленины рубленые с грибами и сыром; рулет из оленины с ветчиной и сыром; рулет из оленины «Оригинальный»; рулет из оленины с грибами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Примечание: Мясной полуфабрикат категории Б – мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 60% до 80 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 40 % до 60 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани от 20 % до 40 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д – полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани менее 20 %. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С - не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, негерметично упакованной, с момента изготовления: - при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6°С – не более 36 часов; - при температуре от минус 1,5 °С до плюс 4°С – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, герметично упакованной, с момента изготовления: - при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6°С – не более 6 суток; - при температуре от минус 1,5 °С до плюс 4°С – не более 8 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, с применением вакуума или в модифицированной газовой среде, с момента изготовления: - при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6°С – не более 12 суток; - при температуре от минус 1,5 °С до плюс 4°С – не более 16 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

16 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-485-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ И РУБЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ДИКИХ ЖИВОТНЫХ (взамен ТУ 9214-485-2016)**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные кусковые и рубленые из мяса диких животных (оленя, медведя, кабана, косули, лося), вырабатываемые в охлажденном и замороженном виде (далее продукция). Продукция готова к употреблению в пищу после доведения до полной кулинарной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные. Категория А: корейка оленья без кости; окорок олений без кости; корейка косули без кости; окорок косули без кости; корейка лося без кости; окорок лося без кости; филе из оленины; филе лося; филе косули; мясо для бифштекса из оленины; мясо для бифштекса из лося; мясо для бифштекса из косули; мясо для филе из оленины; мясо для филе из лося; мясо для филе из косули; мясо для лангета из оленины; мясо для лангета из лося; мясо для лангета из косули; мясо для антрекота из оленины; мясо для антрекота из лося; мясо для антрекота из косули; мясо для оленины духовой; оленина для тушения; мясо лося для тушения; мясо косули для тушения; оленина для варки; мясо лося для варки; мясо косули для варки; оленина для жарки; мясо лося для жарки; мясо косули для жарки; оленина духовая; оленина гриль; мясо лося гриль; мясо косули гриль; оленина для тушения Экстра; мясо лося для тушения Экстра; мясо косули для тушения Экстра; оленина для варки Экстра; мясо лося для варки Экстра; мясо косули для варки Экстра; оленина для жарки Экстра; мясо лося для жарки Экстра; мясо косули для жарки Экстра; **Категория Б:** корейка оленья на кости; окорок олений на кости; лопатка оленья без кости; корейка косули на кости; окорок косули на кости; лопатка косули без кости; корейка лося на кости; лопатка лося без кости; корейка медвежья без кости; окорок медвежий без кости; лопатка медвежья без кости. **Категория В:** оленина (котлетное мясо); набор для шурпы из оленины; котлетное мясо косули; набор для шурпы из мяса косули; котлетное мясо лося; набор для шурпы из мяса лося; котлетное мясо медведя; набор для шурпы из мяса медведя; котлетное мясо кабана; корейка кабанья без кости; окорок кабаний без кости; лопатка кабанья без кости; шея кабанья без кости; корейка кабанья на кости; окорок кабаний на кости; набор для шурпы из кабана. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные. Категория А:** бефстроганов из оленины; бефстроганов из мяса лося; бефстроганов из мяса косули; рагу из оленины; рагу из мяса лося; рагу из мяса косули; поджарка из оленины; поджарка из мяса лося; поджарка из мяса косули; азу из оленины; азу из мяса лося; азу из мяса косули; гуляш из оленины; гуляш из мяса лося; гуляш из мяса косули; плов из оленины; плов из мяса лося; плов из мяса косули; оленина для шашлыка; мясо лося для шашлыка; мясо косули для шашлыка; бефстроганов из оленины Экстра; бефстроганов из мяса лося Экстра; бефстроганов из мяса косули Экстра; рагу из оленины Экстра; рагу из мяса лося Экстра; рагу из мяса косули Экстра; поджарка из оленины Экстра; поджарка из мяса лося Экстра; поджарка из мяса косули Экстра; оленина для шашлыка Экстра; мясо лося для шашлыка Экстра; мясо косули для шашлыка Экстра; азу из оленины Экстра; азу из мяса лося Экстра; азу из мяса косули Экстра; гуляш из оленины Экстра; гуляш из мяса лося Экстра;

гуляш из мяса косули Экстра; плов из оленины Экстра; плов из мяса лося Экстра; плов из мяса косули Экстра; **Категория Б:** шашлык из оленины маринованный в уксусе; шашлык из оленины маринованный в уксусе с пряностями; шашлык из оленины маринованный в томатах со специями; шашлык из оленины в соевом соусе; шашлык из оленины в вине и специях; шашлык из оленины в майонезе; шашлык из мяса лося маринованный в уксусе; шашлык из мяса лося маринованный в уксусе с пряностями; шашлык из мяса лося маринованный в томатах со специями; шашлык из мяса лося в соевом соусе; шашлык из мяса лося в вине и специях; шашлык из мяса лося в майонезе; шашлык из мяса косули маринованный в уксусе; шашлык из мяса косули маринованный в уксусе с пряностями; шашлык из мяса косули маринованный в томатах со специями; шашлык из мяса косули в соевом соусе; шашлык из мяса косули в вине и специях; шашлык из мяса косули в майонезе; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – порционные, формованные. Категория А:** ромштекс из оленины в цветной панировке; ромштекс из мяса лося в цветной панировке; ромштекс из мяса косули в цветной панировке; котлета отбивная из оленины; котлета отбивная из мяса лося; котлета отбивная из мяса косули; котлета натуральная из оленины; котлета натуральная из мяса лося; котлета натуральная из мяса косули; шницель натуральный из оленины; шницель натуральный из мяса лося; шницель натуральный из мяса косули; ростбиф из оленины; ростбиф из мяса лося; ростбиф из мяса косули; ростбиф из оленины Экстра; ростбиф из мяса лося Экстра; ростбиф из мяса косули Экстра; бифштекс из оленины; бифштекс из мяса лося; бифштекс из мяса косули; лангет из оленины; лангет из мяса лося; лангет из мяса косули; антрекот из оленины; антрекот из мяса лося; антрекот из мяса косули; **Категория Б:** бифштекс рубленый из оленины; бифштекс рубленый из мяса лося; бифштекс рубленый из мяса косули; фрикадельки из оленины; фрикадельки из мяса лося; фрикадельки из мяса косули; **Категории В:** колбаски для жарки из оленины; купаты для жарки из оленины; котлеты для жарки из оленины; колбаски для жарки из мяса косули; купаты для жарки из мяса косули; котлеты для жарки из мяса косули; колбаски для жарки из мяса лося; купаты для жарки из мяса лося; котлеты для жарки из мяса лося; колбаски для жарки из мяса медведя; купаты для жарки из мяса медведя; котлеты для жарки из мяса медведя; колбаски для жарки из мяса кабана; купаты для жарки из мяса кабана; котлеты для жарки из мяса кабана; колбаски для жарки из мяса диких животных с жеребятиной; купаты для жарки из мяса диких животных с жеребятиной; котлеты для жарки из мяса диких животных с жеребятиной. котлеты из оленины «северные»; котлеты из мяса лося «сибирские»; котлеты из мяса косули «якутские»; тефтели из оленины «северные»; тефтели из мяса лося «сибирские»; тефтели из мяса косули «якутские»; бифштекс рубленый из оленины «оригинальный»; бифштекс рубленый из мяса лося «егерский»; бифштекс рубленый из мяса косули «охотничий»; ромштекс из оленины; ромштекс из мяса лося; ромштекс из мяса косули; фрикадельки из оленины с курицей; фрикадельки из мяса лося с курицей; фрикадельки из мяса косули с курицей; фрикадельки из оленины с индейкой; фрикадельки из мяса лося с индейкой; фрикадельки из мяса косули с индейкой; котлеты из оленины; котлеты из мяса лося; котлеты из мяса косули; биточки из оленины; биточки из мяса лося; биточки из мяса косули; шницели из оленины; шницели из мяса лося; шницели из мяса косули; котлеты из оленины с курицей; котлеты из мяса лося с курицей; котлеты из мяса косули с курицей; биточки из оленины с курицей; биточки из мяса лося с курицей; биточки из мяса косули с курицей; котлеты из оленины с индейкой; котлеты из мяса лося с индейкой; котлеты из мяса косули с индейкой; биточки из оленины с индейкой; биточки из мяса лося с индейкой; биточки из мяса косули с индейкой; котлеты из оленины «особые»; котлеты из мяса лося «особые»; котлеты из мяса косули «особые»; биточки из оленины «особые»; биточки из мяса лося «особые»; биточки из мяса косули «особые»; ежики из оленины; ежики из мяса лося; ежики из мяса косули; ежики из оленины с курицей; ежики из мяса лося с курицей; ежики из мяса косули с курицей; ежики из оленины с индейкой; ежики из мяса лося с индейкой; ежики из мяса косули с индейкой.

Изменение № 1 Дата введения в действие 13.06.2018 год **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – формованные. Категория А:** котлеты Тазовские из оленины; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – неформованные. Категория А:** фарш Тазовский из оленины;
Изменение № 2 Дата введения в действие 20.09.2018 год **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А:** тушка бобра; полутушка бобра; передняя четвертина бобра; задняя четвертина бобра; лопатка бобра; окорок бобра; нога задняя бобра; нога передняя бобра; хвост бобра; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные Категория Б:** лопатка бобра без кости; окорок бобра без кости; нога задняя бобра без кости; нога передняя бобра без кости.
Изменение № 3 Дата введения в действие 20.11.2019 год **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А:** мясо верблюда для тушения; мясо яка для тушения; мясо верблюда для варки; мясо яка для варки; мясо верблюда гриль мясо яка для гриля; стейк из кабана; стейк из оленины; стейк из мяса лося; стейк из мяса косули; стейк из мяса яка; стейк из мяса верблюда; тушка зайца; полутушка зайца; передняя четвертина зайца; задняя четвертина зайца; лопатка зайца; окорок зайца; нога зайца задняя; нога зайца передняя; спинка зайца; тушка суслика; полутушка суслика; передняя четвертина суслика; задняя четвертина суслика; тушка нутрии; полутушка нутрии; передняя четвертина нутрии; задняя четвертина нутрии; **Категория Б:** корейка верблюда на кости; окорок верблюда на кости; корейка яка на кости; окорок яка на кости; корейка лосиная на кости; корейка кабанья на кости; корейка оленья на кости; корейка косули на кости; корейка медвежья на кости; **Категория В:** грудинка верблюжья на кости; грудинка яка на кости; грудинка лосиная на кости; грудинка кабанья на кости; грудинка оленья на кости; грудинка косули на кости; грудинка медвежья на кости; **Категория Г:** суповой набор из мяса верблюда; суповой набор из мяса яка; суповой набор из мяса лося; суповой набор из мяса кабана; суповой набор из оленины; суповой набор из мяса косули; суповой набор из мяса медведя; ребра верблюжьи; ребра яка; ребра лося; ребра кабана; ребра оленя; ребра косули; ребра медведя; косточки с хрящом верблюжьи; косточки с хрящом яка; косточки с хрящом лосиные; косточки с хрящом кабаньи; косточки с хрящом оленьи; косточки с хрящом косули; косточки с хрящом медвежьи; мозговые косточки верблюжьи; мозговые косточки яка; мозговые косточки лосиные; мозговые косточки кабаньи; мозговые косточки оленьи; мозговые косточки косули; мозговые косточки медвежьи; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные Категория А:** вырезка лосиная вырезка кабанья вырезка оленья вырезка косули вырезка медведя; вырезка верблюда; вырезка яка; вырезка зайца; корейка верблюда без кости; корейка яка без кости; корейка лосиная без кости; корейка кабанья без кости; корейка оленья без кости; корейка косули без кости; корейка медвежья без кости; спинка зайца; окорок верблюда без кости; окорок яка без кости; окорок лосиный без кости; окорок кабаний без кости; окорок олений без кости; окорок косули без кости; окорок медвежий без кости; окорок бобра без кости; внутренняя часть бедра лосиная; внутренняя часть бедра кабанья; внутренняя часть бедра оленья; внутренняя часть бедра косули; внутренняя часть бедра медвежья; внутренняя часть бедра верблюжья; внутренняя часть бедра яка; кострец лосиный; кострец кабаний; кострец олений; кострец косули; кострец медвежий; кострец верблюжий; кострец яка; мясо для бифштекса из верблюда; мясо для бифштекса из яка; мясо для филе из верблюда; мясо для филе из яка; мясо для лангета из верблюда; мясо для лангета из яка; мясо для антрекота из верблюда; мясо для антрекота из яка; мясо верблюда для жарки; мясо яка для жарки; стейк из оленины; стейк из мяса лося; стейк из мяса косули; стейк из мяса яка; стейк из мяса верблюда; лопатка верблюда без кости; лопатка яка без кости; лопатка лосиная без кости; лопатка кабанья без кости; лопатка оленья без кости; лопатка косули без кости; лопатка медвежья без кости; шея верблюжья без кости; шея яка без кости; шея лосиная без кости; шея кабанья без кости; шея оленья без кости; шея косули без кости; шея медвежья без кости; гуляш верблюжий без кости; гуляш яка без кости;

HACCP EXPERT

гуляш лосиный без кости; гуляш кабаний без кости; гуляш олений без кости; гуляш косули без кости; гуляш медвежий без кости; пашина верблюжья; пашина яка; пашина лосиная; пашина кабанья; пашина оленья; пашина косули; пашина медвежья; голяшка верблюжья без кости; голяшка яка без кости; голяшка лосиная без кости; голяшка кабанья без кости; голяшка оленья без кости; голяшка косули без кости; голяшка медвежья без кости; **Категория В:** котлетное мясо верблюда; котлетное мясо яка; котлетное мясо лосиное; котлетное мясо кабанье; котлетное мясо оленье; котлетное мясо косули; котлетное мясо медвежье; котлетное мясо бобриное; грудинка верблюжья без кости; грудинка яка без кости; грудинка лосиная без кости; грудинка кабанья без кости; грудинка оленья без кости; грудинка косули без кости; грудинка медвежья без кости; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – формованные. Категория А:** котлеты для бургера из медведя; котлеты для бургера из кабана; котлеты для бургера из оленины; котлеты для бургера из лося; котлеты для бургера из косули; котлеты для бургера из зайца; котлеты для бургера из бобра**;** котлеты для бургера из верблюда; котлеты для бургера из яка; **Категория Б:** котлеты для бургера из медведя; котлеты для бургера из кабана; котлеты для бургера из оленины; котлеты для бургера из лося; котлеты для бургера из косули; котлеты для бургера из зайца; котлеты для бургера из бобра**;** котлеты для бургера из верблюда; котлеты для бургера из яка; люля-кебаб из медведя; люля-кебаб из кабана; люля-кебаб из оленины; люля-кебаб из лося; люля-кебаб из косули; люля-кебаб из зайца; люля-кебаб из бобра; люля-кебаб из верблюда; люля-кебаб из яка; **Категория В:** котлеты рубленые из медведя; котлеты рубленые из кабана; котлеты рубленые из оленины; котлеты рубленые из лося; котлеты рубленые из косули; котлеты рубленые из зайца; котлеты рубленые из бобра; котлеты рубленые из верблюда; котлеты рубленые из яка; колбаски для жарки из бобра; колбаски для жарки из верблюда; колбаски для жарки из яка; котлеты «По-домашнему» из медведя; котлеты «По-домашнему» из кабана; котлеты «По-домашнему» из оленины; котлеты «По-домашнему» из лося; котлеты «По-домашнему» из косули; котлеты «По-домашнему» из зайца; котлеты «По-домашнему» из бобра; колбаски для жарки из мяса бобра; котлеты «По-домашнему» из верблюда; котлеты «По-домашнему» из яка.

Изменение № 4 Дата введения в действие 23.11.2019 год **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А:** мясо верблюда для тушения; мясо яка для тушения; мясо верблюда для варки; мясо яка для варки; мясо верблюда гриль мясо яка для гриля; стейк из кабана; стейк из оленины; стейк из мяса лося; стейк из мяса косули; стейк из мяса яка; стейк из мяса верблюда; тушка зайца; полутушка зайца; передняя четвертина зайца; задняя четвертина зайца; лопатка зайца; окорок зайца; нога зайца задняя; нога зайца передняя; спинка зайца; тушка суслика; полутушка суслика; передняя четвертина суслика; задняя четвертина суслика; тушка нутрии; полутушка нутрии; передняя четвертина нутрии; задняя четвертина нутрии; **Категория Б:** корейка верблюда на кости; окорок верблюда на кости; корейка яка на кости; окорок яка на кости; корейка лосиная на кости; корейка кабанья на кости; корейка оленья на кости; корейка косули на кости; корейка медвежья на кости; **Категория В:** грудинка верблюжья на кости; грудинка яка на кости; грудинка лосиная на кости; грудинка кабанья на кости; грудинка оленья на кости; грудинка косули на кости; грудинка медвежья на кости; **Категория Г:** суповой набор из мяса верблюда; суповой набор из мяса яка; суповой набор из мяса лося; суповой набор из мяса кабана; суповой набор из оленины; суповой набор из мяса косули; суповой набор из мяса медведя; ребра верблюжьи; ребра яка; ребра лося; ребра кабана; ребра оленя; ребра косули; ребра медведя; косточки с хрящом верблюжьи; косточки с хрящом яка; косточки с хрящом лосиные; косточки с хрящом кабаньи; косточки с хрящом оленьи; косточки с хрящом косули; косточки с хрящом медвежьи; мозговые косточки верблюжьи; мозговые косточки яка; мозговые косточки лосиные; мозговые косточки кабаньи; мозговые косточки оленьи; мозговые косточки косули; мозговые косточки медвежьи; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные Категория А:** вы-

резка лосиная вырезка кабанья вырезка оленья вырезка косули вырезка медведя; вырезка верблюда; вырезка яка; вырезка зайца; корейка верблюда без кости; корейка яка без кости; корейка лосиная без кости; корейка кабанья без кости; корейка оленья без кости; корейка косули без кости; корейка медвежья без кости; спинка зайца; окорок верблюда без кости; окорок яка без кости; окорок лосиный без кости; окорок кабаний без кости; окорок олений без кости; окорок косули без кости; окорок медвежий без кости; окорок бобра без кости; внутренняя часть бедра лосиная; внутренняя часть бедра кабанья; внутренняя часть бедра оленья; внутренняя часть бедра косули; внутренняя часть бедра медвежья; внутренняя часть бедра верблюжья; внутренняя часть бедра яка; кострец лосиный; кострец кабаний; кострец олений; кострец косули; кострец медвежий; кострец верблюжий; кострец яка; мясо для бифштекса из верблюда; мясо для бифштекса из яка; мясо для филе из верблюда; мясо для филе из яка; мясо для лангета из верблюда; мясо для лангета из яка; мясо для антрекота из верблюда; мясо для антрекота из яка; мясо верблюда для жарки; мясо яка для жарки; стейк из оленины; стейк из мяса лося; стейк из мяса косули; стейк из мяса яка; стейк из мяса верблюда; лопатка верблюда без кости; лопатка яка без кости; лопатка лосиная без кости; лопатка кабанья без кости; лопатка оленья без кости; лопатка косули без кости; лопатка медвежья без кости; шея верблюжья без кости; шея яка без кости; шея лосиная без кости; шея кабанья без кости; шея оленья без кости; шея косули без кости; шея медвежья без кости; гуляш верблюжий без кости; гуляш яка без кости; гуляш лосиный без кости; гуляш кабаний без кости; гуляш олений без кости; гуляш косули без кости; гуляш медвежий без кости; пашина верблюжья; пашина яка; пашина лосиная; пашина кабанья; пашина оленья; пашина косули; пашина медвежья; голяшка верблюжья без кости; голяшка яка без кости; голяшка лосиная без кости; голяшка кабанья без кости; голяшка оленья без кости; голяшка косули без кости; голяшка медвежья без кости; **Категория В:** котлетное мясо верблюда; котлетное мясо яка; котлетное мясо лосиное; котлетное мясо кабанье; котлетное мясо оленье; котлетное мясо косули; котлетное мясо медвежье; котлетное мясо бобриное; грудинка верблюжья без кости; грудинка яка без кости; грудинка лосиная без кости; грудинка кабанья без кости; грудинка оленья без кости; грудинка косули без кости; грудинка медвежья без кости; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – формованные. Категория А:** котлеты для бургера из медведя; котлеты для бургера из кабана; котлеты для бургера из оленины; котлеты для бургера из лося; котлеты для бургера из косули; котлеты для бургера из зайца; котлеты для бургера из бобра**;** котлеты для бургера из верблюда; котлеты для бургера из яка; **Категория Б:** котлеты для бургера из медведя; котлеты для бургера из кабана; котлеты для бургера из оленины; котлеты для бургера из лося; котлеты для бургера из косули; котлеты для бургера из зайца; котлеты для бургера из бобра**;** котлеты для бургера из верблюда; котлеты для бургера из яка; люля-кебаб из медведя; люля-кебаб из кабана; люля-кебаб из оленины; люля-кебаб из лося; люля-кебаб из косули; люля-кебаб из зайца; люля-кебаб из бобра; люля-кебаб из верблюда; люля-кебаб из яка; **Категория В:** котлеты рубленые из медведя; котлеты рубленые из кабана; котлеты рубленые из оленины; котлеты рубленые из лося; котлеты рубленые из косули; котлеты рубленые из зайца; котлеты рубленые из бобра; котлеты рубленые из верблюда; котлеты рубленые из яка; колбаски для жарки из бобра; колбаски для жарки из верблюда; колбаски для жарки из яка; котлеты «По-домашнему» из медведя; котлеты «По-домашнему» из кабана; котлеты «По-домашнему» из оленины; котлеты «По-домашнему» из лося; котлеты «По-домашнему» из косули; котлеты «По-домашнему» из зайца; котлеты «По-домашнему» из бобра; колбаски для жарки из мяса бобра; котлеты «По-домашнему» из верблюда; котлеты «По-домашнему» из яка.

Изменение № 5 Дата введения в действие 23.11.2020 год **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А:** кусковой полуфабрикат (мясо северного оленя распиленное); **Категория Г:** суповой набор из оленины; полуфабрикат для студня; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** вырезка северного оленя/вырезка "Оленина для жарки "Экстра"; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид**

кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А: стейк «Рибай»; стейк «Стриплоин»; стейк «Мачете»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория А:** котлета на кости; стейк «Оссо буко»; **Группа –мясные полуфабрикаты Вид кусковые Подвид – мелкокусковые, бескостные Категория А:** тонкая поджарка; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – формованные. Категория А:** котлеты из фарша со свининой; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – неформованные. Категория А:** фарш из оленины; фарш из оленины и свинины.

Изменение № 6 Дата введения в действие 17.11.2022 год **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А:** лопатка оленья на кости; тазобедренная часть оленья на кости; шея оленья на кости; спинная часть на кости.

Изменение № 7 Дата введения в действие 14.01.2025 год **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А:** мясо муфлона, спинно-поясничная часть; мясо марала, спинно-поясничная часть; мясо буйвола, спинно-поясничная часть; мясо муфлона, тазобедренная часть; мясо марала, тазобедренная часть; мясо буйвола, тазобедренная часть; мясо муфлона, лопаточная часть; мясо марала, лопаточная часть; мясо буйвола, лопаточная часть; мясо муфлона, подлопаточная часть; мясо марала, подлопаточная часть; мясо буйвола, подлопаточная часть; мясо муфлона, шейная часть; мясо марала, шейная часть; мясо буйвола, шейная часть; корейка муфлона; корейка марала; корейка буйвола; окорок муфлона; окорок марала; окорок буйвола; голяшка муфлона; голяшка марала; голяшка буйвола; **Категория Б:** грудинка муфлона; грудинка марала; грудинка буйвола; **Категория В:** суповой набор из муфлона; суповой набор из мяса марала; суповой набор из мяса буйвола; ребра муфлона; ребра марала; ребра буйвола; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные Категория А:** мясо муфлона, спинно-поясничная часть; мясо марала, спинно-поясничная часть; мясо буйвола, спинно-поясничная часть; мясо муфлона, тазобедренная часть; мясо марала, тазобедренная часть; мясо буйвола, тазобедренная часть; мясо муфлона, лопаточная часть; мясо марала, лопаточная часть; мясо буйвола, лопаточная часть; мясо муфлона, подлопаточная часть; мясо марала, подлопаточная часть; мясо буйвола, подлопаточная часть; мясо муфлона, шейная часть; мясо марала, шейная часть; мясо буйвола, шейная часть; корейка муфлона; корейка марала; корейка буйвола; окорок муфлона; окорок марала; окорок буйвола; филе муфлона; филе марала; филе буйвола; филе оленины; филе лося; филе косули; филе кабана; филе медведя; филе верблюда; филе яка; филе муфлона; филе марала; филе буйвола; филе бобра; карбонад муфлона; карбонад марала; карбонад буйвола; котлетное мясо муфлона; котлетное мясо карбонад марала; котлетное мясо буйвола; голяшка муфлона; голяшка марала; голяшка буйвола; **Категория Б:** грудинка муфлона; грудинка марала; грудинка буйвола; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид рубленные. Подвид – формованные. Категория А:** котлеты для бургера из муфлона; котлеты для бургера из марала; котлеты для бургера из буйвола; шницель из муфлона; шницель из марала; шницель из буйвола; **Категория Б:** люля-кебаб из муфлона; люля-кебаб из марала; люля-кебаб из буйвола; бифштекс из муфлона; бифштекс из марала; бифштекс из буйвола; фрикадельки из муфлона; фрикадельки из марала; фрикадельки из буйвола; тефтели из муфлона; тефтели из марала; тефтели из буйвола; биточки из муфлона; биточки из марала; биточки из буйвола.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Сроки годности охлажденной продукции при температуре от 2ºС до 6 ºС: полуфабрикатов крупнокусковых бескостных – не более 48 часов; полуфабрикатов мясокостных – не более 36 часов; полуфабрикатов рубленых – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2 ºС до 6 ºС: ***Негерметично упакованные:*** полуфабрикаты крупнокус-

ковые бескостные – не более 4 суток; полуфабрикаты порционные бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 3 суток; полуфабрикаты мелкокусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты рубленые – не более 2 суток. ***Герметично упакованные, с применением вакуума или газовой модифицированной среды:*** полуфабрикаты крупнокусковые бескостные – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные бескостные – не более 12 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные – не более 12 суток; полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 12 суток; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные – не более 12 суток; полуфабрикаты мелкокусковые мясокостные – не более 12 суток; полуфабрикаты рубленые – не более 12 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции при температуре от 2 ºС до 6 ºС **после нарушения целостности герметичной упаковки,** в пределах основного срока годности: полуфабрикаты кусковые бескостные – не более 3 суток; полуфабрикаты порционные бескостные – не более 2 суток; полуфабрикаты порционные мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты кусковые мясокостные – не более 2 суток; полуфабрикаты рубленые – не более 24 часов. **Сроки годности замороженной** продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: негерметично упакованной – не более 3 месяцев; герметично упакованной – не более 12 месяцев; герметично упакованной, с применением вакуума или газовой модифицированной среды – не более 14 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной, с применением вакуума или газовой модифицированной среды – не более 14 месяцев. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-054-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (взамен ТУ 9214-054-2015)**

Дата введения в действие — 22.12.2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие кусковые и кусковые панированные полуфабрикаты из говядины, телятины, свинины, баранины (козлятины), конины (далее продукция). Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А: блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; покромка; котлетное мясо; ростбиф (говядина или телятина для жарки); говядина (телятина) для тушения; говядина (телятина) для варки; филей говядины (телятины) на кости; филей говядины (телятины) без кости; говядина (телятина) односортная; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец); поясничная часть(антрекот); спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край); шейная часть; пашина; зарез; голяшка передняя; голяшка задняя. **Категория Б:** блочное мясо. Грудинка; грудинка; грудинная часть; **Категория В:** грудинка на кости. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из конины. Категория А:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; покромка; котлетное мясо; ростбиф (конина для жарки); конина для тушения; конина для варки; конина односортная; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец); поясничная часть (антрекот); спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край); шейная часть; пашина; зарез; голяшка передняя; голяшка задняя. **Категория Б:** блочное мясо. Грудинка; грудинка; филей конский на кости; грудинная часть; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины. Категория А:** вырезка; окорок свиной без кости (филей); карбонат; поясничная часть с пашиной. **Категория Б:** блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Свиная обрезь; корейка; тазобедренная часть; лопаточная часть; шейно-подлопаточная часть; свинина для жарки; окорок свиной на кости; рулет из шеи свиной с чесноком; поросята молочные (четвертины); свиная обрезь; шея; рулька свиная. подлопаточная часть; окорок; рулька (предплечье); голяшка. **Категория В:** блочное мясо. Корейка; котлетное мясо; свинина односортная мясная; **Категория Г:** грудинка; свинина жирная; блочное мясо. Щековина; щековина (баки); свинина односортная жирная; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Свинина жирная; **Категория Д:** шкурка свиная; кость пищевая; сало-шпик; *Блочное мясо при шприцевании 15%:* **Категория В:**

блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 20%:* **Категория В:** блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 25%:* **Категория В:** блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 30%:* **Категория Г:** блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из баранины. Категория А:** тазобедренная часть; котлетное мясо; жиго (баранина для жарки); баранье седло для запекания; филей бараний на кости; окорок бараний с костью; баранина (шея) на кости; лопатка баранья; рулет из шеи бараньей маринованный. корейка; грудинка. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А:** бифштекс; филе; лангет; антрекот; говядина (телятина) духовая; говядина (телятина) гриль; бефстроганов; поджарка из говядины (телятины); азу из говядины (телятины); гуляш из говядины (телятины); ромштекс; ромштекс в цветной панировке. **Категория Б:** шашлык из говядины (телятины) маринованный в уксусе; шашлык из говядины (телятины) маринованный в томатах со специями; шашлык из говядины (телятины) в соевом соусе; шашлык из говядины (телятины) в вине и специях; шашлык из говядины (телятины) в майонезе. шницель «Любительский»; полуфабрикат для гамбургера; бургер «Экстра»; **Категория В:** рагу из говядины (телятины). **Категория Г:** набор для бульона. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, из конины. Категория А:** бифштекс; филе; лангет; антрекот; котлета отбивная из конины. гуляш; азу; конина для шашлыка; поджарка; шашлык из конины маринованный со специями; шашлык из конины маринованный в уксусе; шашлык из конины маринованный в майонезе; **Категория В:** рагу из конины; **Категория Г** суповой набор из конины; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из свинины Категория А:** бефстроганов; **Категория Б:** свинина духовая; котлета из свинины; эскалоп; свинина гриль; поджарка из свинины; свинина для шашлыка; гуляш из свинины; свинина для плова; шницель из свинины; **Категория В:** шашлык из свинины маринованный в уксусе; шашлык из свинины маринованный в томатах со специями; шашлык из свинины в соевом соусе; шашлык из свинины в вине и специях; шашлык из свинины в майонезе; котлета отбивная из свинины; **Категория Г:** рагу из свинины; набор для бульона свиной. **Категория Д:** ребра свиные для гриля в специях. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины (козлятины). Категория А:** баранина (козлятина) духовая; котлета из баранины (козлятины); баранина гриль. баранина Барбекю. бефстроганов; баранина (козлятина) для шашлыка; набор для харчо из баранины; баранина для плова. **Категория Б:** шашлык из баранины маринованный в уксусе; шашлык из баранины маринованный в томатах со специями; шашлык из баранины маринованный в томатном соусе; шашлык из баранины маринованный в горчице. шашлык из баранины в майонезе. котлета отбивная из баранины; **Категория В:** рагу из баранины (козлятины); **Категория Г:** ребра бараньи для гриля в специях; ребра бараньи маринованные; ребра бараньи острые для жарки; ребра бараньи пряные для жарки. набор для бульона бараний. **Ассортимент продукции, полученный путем распила замороженного сырья Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А:** вырезка Экстра; спинно-поясничная часть Экстра; длиннейшая мышца спины Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; подлопаточная часть Экстра; покромка Экстра; котлетное мясо Экстра; ростбиф (говядина или телятина для жарки) Экстра; говядина (телятина) для тушения Экстра; говядина (телятина) для варки Экстра; филей говядины (телятины) на кости Экстра; филей говядины (телятины) без кости Экстра; говядина или телятина (телятина) односортная Экстра. мясо для бифштекса; мясо для

HACCP EXPERT

филе; мясо для лангета; мясо для антрекота; мясо для говядины (телятины) духовой; **Категория Б:** грудинка Экстра; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) Экстра; поясничная часть (антрекот) Экстра; спинная часть Экстра; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) Экстра; грудинная часть Экстра; шейная часть Экстра; пашина Экстра; зарез Экстра; голяшка передняя Экстра; голяшка задняя Экстра. мясо для эскалопа; **Категория В:** грудинка на кости Экстра; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из говядины. Категория А:** поджарка из говядины (телятины) по-домашнему; говядина (телятина) для шашлыка Экстра; азу из говядины (телятины) по-домашнему; гуляш из говядины (телятины) по-домашнему; бефстроганов по-домашнему; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины. Категория А:** вырезка Экстра; окорок свиной без кости Экстра; карбонат Экстра; поясничная часть с пашиной Экстра. **Категория Б:** корейка Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; шейно-подлопаточная часть Экстра; свинина для жарки Экстра; окорок свиной на кости Экстра; поросята молочные (четвертины) Экстра; шея Экстра; подлопаточная часть Экстра; свинина односортная мясная Экстра; лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок Экстра; рулька (предплечье) Экстра; голяшка Экстра. мясо для свинины духовой; **Категория В:** котлетное мясо Экстра; свинина односортная жирная Экстра. **Категория Г:** грудинка Экстра; свинина жирная Экстра; **Категория Д:** сало-шпик Экстра; кость пищевая свиная. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – мелкокусковые, бескостные из свинины. Категория Б:** поджарка из свинины по-домашнему; свинина для шашлыка Экстра; гуляш из свинины по-домашнему; свинина для плова по-домашнему; свинина Барбекю. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из баранины. Категория А:** тазобедренная часть Экстра; котлетное мясо Экстра; жиго (баранина для жарки) Экстра; баранье седло для запекания Экстра; филей бараний на кости Экстра; окорок бараний с костью Экстра; баранина (шея) на кости Экстра; лопатка баранья Экстра. корейка Экстра; грудинка Экстра. мясо для баранины (козлятины) духовой; баранина Барбекю. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины. Категория А:** баранина для плова по-домашнему баранина (козлятина) для шашлыка Экстра.

Изменение № 1 Дата введения в действие 26.06.2016 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А:** шашлык из говядины; говядина для плова; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, из конины. Категория А:** шашлык из конины; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из свинины Категория Б:** шашлык из свинины; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины (козлятины). Категория Б:** шашлык из баранины; баранина для плова; **Категория Д:** кость пищевая баранья; набор для бульона из баранины.

Изменение № 2 Дата введения в действие 01.11.2017 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А:** мясо говядины передняя четверть; мясо говядины задняя четверть; вырезка говяжья; длиннейшая мышца спины говяжья; тазобедренная часть говядины; лопаточная часть говядины; подлопаточная часть говядины; покромка говяжья; котлетное мясо говяжье; говядина духовая; рибай (кусок); стриплойн (кусок); задняя голяшка говяжья на кости (shank bone-in); задняя голяшка говяжья бескостная (shank); нижняя часть тазобедренного отруба говяжья бескостная (heel muscle); полусухожильная мышца бедра говяжья (глазной мускул) (eye round); наружная часть тазобедренного отруба говяжья бескостная (silverside);

внутренняя часть тазобедренного отруба говяжья бескостная (topside); боковая часть тазобедренного отруба говяжья бескостная (knuckle); верхняя часть тазобедренного отруба говяжья бескостная (rump heart); верхняя часть тазобедренного отруба говяжья бескостная, (rump tail); вырезка говяжья (tenderloin); поясничный отруб говяжий на кости (striploin bone-in, 3 ribs); поясничный отруб говяжий бескостный (striploin, 3 ribs); поясничный отруб говяжий с вырезкой на кости (short loin bone-in, 3 ribs); спинной отруб говяжий на кости (prime rib bone-in, 5 ribs); спинной отруб говяжий бескостный (prime rib, 5 rib); пашина говяжья (flank steak); пашина говяжья (flap meat); верхняя часть реберного отруба говяжьего на кости (kalbi rib); подлопаточный отруб говяжий на кости (chuck bone-in); подлопаточный отруб говяжий бескостный (chuck roll); передняя голяшка говяжья на кости (shin bone-in); передняя голяшка говяжья бескостная (shin); шейный отруб говяжий бескостный (neck); верхняя часть реберного отруба говяжьего на кости (kalbi rib); лопаточный отруб (chuck tender); лопаточный отруб (shoulder clod); лопаточный отруб (sholder tender); лопаточный отруб (top blade); говядина в/сорт; говядина 1/сорт; говядина 2/сорт; говядина односортная; тазобедренный отруб без голяшки бескостный; тазобедренный отруб без голяшки на кости; тазобедренный отруб без голяшки на кости; **Категория Б:** грудной отруб говяжий бескостный (brisket); **Категория В:** грудной отруб говяжий на кости (brisket bone-in); реберный отруб говяжий бескостный; реберный отруб говяжий на кости (short rib); говядина для тушения (ребра); грудная часть говядины; грудинка на харчо говяжья; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А:** бифштекс натуральный говяжий; лангет говяжий; ромштекс без панировки говяжий; антрекот говяжий; азу говяжье; поджарка говяжья; бефстроганов говяжий; гуляш говяжий; медальоны из вырезки; ростбиф из рампа; стейк «Рибай»; стейк «Стриплойн»; стейк «Филе-миньон»; стейк «Портерхаус» (на кости); стейк «Ти-бон» (на кости); стейк «Клаб» (на кости); стейк «Ковбой» (на кости); стейк «Томагавк» (на кости); стейк «Оссо буко» (на кости); стейк «Чак ролл»; стейк «Топ блейд»; стейк «Мачете»; стейк «Фланк»; **Категория Г** суповой набор говяжий. ***Изменение № 3 Дата введения в действие 21.02.2018 г.*** **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 5%; блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 10%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 5%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 10%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 5%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 10%; блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 5%; блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 10%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 5%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 10%; вырезка при шприцевании 5%; вырезка при шприцевании 10%; спинно-поясничная часть при шприцевании 5%; спинно-поясничная часть при шприцевании 10%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 5%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 10%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 5%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 10%; лопаточная часть при шприцевании 5%; лопаточная часть при шприцевании 10%; подлопаточная часть при шприцевании 5%; подлопаточная часть при шприцевании 10%; покромка при шприцевании 5%; покромка при шприцевании 10%; котлетное мясо при шприцевании 5%; котлетное мясо при шприцевании 10%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 5%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 10%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 5%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 10%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 5%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 10%; филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 5%; филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 10%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 5%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 10%; говядина (телятина)

HACCP EXPERT

односортная при шприцевании 5%; говядина (телятина) односортная при шприцевании 10%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 5%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 10%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 5%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 10%; спинная часть при шприцевании 5%; спинная часть при шприцевании 10%; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 5%; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 10%; шейная часть при шприцевании 5%; шейная часть при шприцевании 10%; пашина при шприцевании 5%; пашина при шприцевании 10%; зарез при шприцевании 5%; зарез при шприцевании 10%; голяшка передняя при шприцевании 5%; голяшка передняя при шприцевании 10%; голяшка задняя при шприцевании 5%; голяшка задняя при шприцевании 10%; **Категория Б:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 15%; блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 20%; блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 25%; блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 30%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 15%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 20%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 25%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 30%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 15%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 20%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 25%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 30%; блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 15%; блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 20%; блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 25%; блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 30%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 15%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 20%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 25%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 30%; вырезка при шприцевании 15%; вырезка при шприцевании 20%; вырезка при шприцевании 25%; вырезка при шприцевании 30%; спинно-поясничная часть при шприцевании 15%; спинно-поясничная часть при шприцевании 20%; спинно-поясничная часть при шприцевании 25%; спинно-поясничная часть при шприцевании 30%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 15%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 20%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 25%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 30%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 15%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 20%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 25%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 30%; лопаточная часть при шприцевании 15%; лопаточная часть при шприцевании 20%; лопаточная часть при шприцевании 25%; лопаточная часть при шприцевании 30%; покромка при шприцевании 15%; покромка при шприцевании 20%; покромка при шприцевании 25%; покромка при шприцевании 30%; подлопаточная часть при шприцевании 15%; подлопаточная часть при шприцевании 20%; подлопаточная часть при шприцевании 25%; подлопаточная часть при шприцевании 30%; котлетное мясо при шприцевании 15%; котлетное мясо при шприцевании 20%; котлетное мясо при шприцевании 25%; котлетное мясо при шприцевании 30%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 15%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 20%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 25%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 30%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 15%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 20%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 25%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 30%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 15%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 20%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 25%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 30%; филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 15%; филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 20%; филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 25%; филей говя-

дины (телятины) на кости при шприцевании 30%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 15%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 20%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 25%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 30%; говядина (телятина) односортная при шприцевании 15%; говядина (телятина) односортная при шприцевании 20%; говядина (телятина) односортная при шприцевании 25%; говядина (телятина) односортная при шприцевании 30%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 15%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 20%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 25%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 30%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 15%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 20%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 25%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 30%; спинная часть при шприцевании 15%; спинная часть при шприцевании 20%; спинная часть при шприцевании 25%; спинная часть при шприцевании 30%; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 15%; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 20%; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 25%; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 30%; шейная часть при шприцевании 15%; шейная часть при шприцевании 20%; шейная часть при шприцевании 25%; шейная часть при шприцевании 30%; пашина при шприцевании 15%; пашина при шприцевании 20%; пашина при шприцевании 25%; пашина при шприцевании 30%; зарез при шприцевании 15%; зарез при шприцевании 20%; зарез при шприцевании 25%; зарез при шприцевании 30%; голяшка передняя при шприцевании 15%; голяшка передняя при шприцевании 20%; голяшка передняя при шприцевании 25%; голяшка передняя при шприцевании 30%; голяшка задняя при шприцевании 15%; голяшка задняя при шприцевании 20%; голяшка задняя при шприцевании 25%; голяшка задняя при шприцевании 30%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 5%; грудинка при шприцевании 5%; грудинная часть при шприцевании 5%; **Категория В:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 40%; блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 45%; блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 50%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 40%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 45%; блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 50%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 40%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 45%; блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 50%; блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 40%; блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 45%; блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 50%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 40%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 45%; блочное мясо. Покромка при шприцевании 50%; вырезка при шприцевании 40%; вырезка при шприцевании 45%; вырезка при шприцевании 50%; спинно-поясничная часть при шприцевании 40%; спинно-поясничная часть при шприцевании 45%; спинно-поясничная часть при шприцевании 50%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 40%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 45%; длиннейшая мышца спины при шприцевании 50%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 40%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 45%; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 50%; лопаточная часть при шприцевании 40%; лопаточная часть при шприцевании 45%; лопаточная часть при шприцевании 50%; подлопаточная часть при шприцевании 40%; подлопаточная часть при шприцевании 45%; подлопаточная часть при шприцевании 50%; покромка при шприцевании 40%; покромка при шприцевании 45%; покромка при шприцевании 50%; котлетное мясо при шприцевании 40%; котлетное мясо при шприцевании 45%; котлетное мясо при шприцевании 50%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 40%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 45%; ростбиф (говядина или телятина для жарки) при

HACCP EXPERT

шприцевании 50%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 40%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 45%; говядина (телятина) для тушения при шприцевании 50%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 40%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 45%; говядина (телятина) для варки при шприцевании 50%; филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 40%; филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 45%; филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 50%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 40%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 45%; филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 50%; говядина (телятина) односортная при шприцевании 40%; говядина (телятина) односортная при шприцевании 45%; говядина (телятина) односортная при шприцевании 50%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 40%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 45%; тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 50%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 40%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 45%; поясничная часть(антрекот) при шприцевании 50%; спинная часть при шприцевании 40%; спинная часть при шприцевании 45%; спинная часть при шприцевании 50%; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 40%; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 45%; лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 50%; шейная часть при шприцевании 40%; шейная часть при шприцевании 45%; шейная часть при шприцевании 50%; пашина при шприцевании 40%; пашина при шприцевании 45%; пашина при шприцевании 50%; зарез при шприцевании 40%; зарез при шприцевании 45%; зарез при шприцевании 50%; голяшка передняя при шприцевании 40%; голяшка передняя при шприцевании 45%; голяшка передняя при шприцевании 50%; голяшка задняя при шприцевании 40%; голяшка задняя при шприцевании 45%; голяшка задняя при шприцевании 50%; грудинка при шприцевании 10% грудинка при шприцевании 15% грудинка при шприцевании 20% грудинка при шприцевании 25% грудинка при шприцевании 30% грудинная часть при шприцевании 10%; грудинная часть при шприцевании 15%; грудинная часть при шприцевании 20%; грудинная часть при шприцевании 25%; грудинная часть при шприцевании 30%; грудинка на кости при шприцевании 5%. грудинка на кости при шприцевании 10%. грудинка на кости при шприцевании 15%. грудинка на кости при шприцевании 20%. блочное мясо. Грудинка при шприцевании 10%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 15%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 20%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 25%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 30%; **Категории Г:** грудинка при шприцевании 40% грудинка при шприцевании 45% грудинка при шприцевании 50% блочное мясо. Грудинка при шприцевании 40%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 45%; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 50%; грудинная часть при шприцевании 40%; грудинная часть при шприцевании 45%; грудинная часть при шприцевании 50%; грудинка на кости при шприцевании 25%. грудинка на кости при шприцевании 30%. грудинка на кости при шприцевании 40%. грудинка на кости при шприцевании 45%. грудинка на кости при шприцевании 50%.

Изменение № 4 Дата введения в действие - 02.03.2018 г. Актуализация текста.

Изменение № 5 Дата введения в действие 17.05.2018 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А:** глазной мускул бескостный Eye of Round; наружняя часть тазобедренного отруба бескостная Silverside; внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная Topside; боковая часть тазобедренного отруба бескостная Knuckle; верхняя часть тазобедренного отруба бескостная Rump Heart; верхняя часть тазобедренного отруба бескостная Rump Tail; вырезка зачищенная Tenderloin; тонкий край бескостная Striploin; толстый край бескостная Ribeye; пашина Flank; пашина Flap; грудной отруб бескостный Brisket; подлопаточный отруб бескостный Chuck Roll; лопаточный отруб бескостный Chuck Tender; лопаточный отруб бескостный Blade; вырезка из лопаточного отруба бескостная Shoulder Tender; наружняя часть лопатки бескостная Top Blade; шейный отруб говяжий бескостный Neck; треугольная мышца из верхней части тазобедренного отруба бескостная Tri-tip; **Категория Б:** тонкий край на кости Shortloin; реберный

отруб на кости Short Ribs; верхняя часть реберного отруба на кости Kalbi Rib; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А:** стейк «Барбекю»; стейк «Для гриля»; стейк «Денвер»; стейк «Три-тип»; стейк «Пиканья»; стейк «Флет Айрон»; стейк «Шатобриан».

Изменение № 6 Дата введения в действие 17.05.2018 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины. Категория Б:** свинина «Для шашлыка»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, из конины. Категория Б:** тримминг из конины с добавлением говяжьего жира и инъектированием до 20%. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из свинины Категория Б:** шашлык «Для пикника»; шашлык свиной «Экстра»; шашлык «По-Уральски»; **Категория Г:** рагу свиное «Экстра»; **Категория Д:** ребрышки «Для барбекю»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины (козлятины). Категория Б:** шашлык из баранины.

Изменение № 7 Дата введения в действие 25.10.2018 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А:** говядина б/кости фасованная в термоупаковке; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные свинины. Категория А:** карбонат свиной б/кости фасованный в термоупаковке; **Категория Б:** корейка свиная фасованная в термоупаковке; лопатка свиная б/кости фасованная; окорок свиной на кости фасованный; шея свиная б/кости фасованная в термоупаковке.

Изменение № 8 Дата введения в действие 29.04.2019 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А:** огузок; оковалок; подбедерок; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины. Категория А:** огузок; оковалок; подбедерок.

Изменение № 9 Дата введения в действие 13.06.2019 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А:** бедренная часть; мясо для шашлыка; **Категория Б:** лопатка на кости; край (спинная часть) на кости; **Категория В:** ребра; **Категория Г:** голяшка бескостная; котлетное мясо; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А:** эскалоп; **Категория Г:** суповой набор; набор для борща.

Изменение № 10 Дата введения в действие 14.12.2019 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные из свинины Категория В:** рулька свиная в маринаде «Люкс»; **Категория Г:** ребра свиные в маринаде «Люкс»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид порционные бескостные из говядины. Категория А:** бифштекс натуральный говяжий; лангет говяжий; ромштекс без панировки говяжий; антрекот говяжий; медальоны из вырезки; ростбиф из рампа; стейк «Рибай»; стейк «Стриплойн»; стейк «Филе-миньон»; стейк «Чак ролл»; стейк «Топ блейд»; стейк «Мачете»; стейк «Фланк»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид порционные бескостные из свинины. Категория В:** стейк свиной в маринаде «Люкс»; отбивная свиная в маринаде «Люкс»; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид порционные мясокостные из говядины. Категория В:** стейк «Портерхаус» (на кости); стейк «Ти-бон» (на кости); стейк «Клаб» (на кости); стейк «Ковбой» (на кости); стейк «Томагавк» (на кости); стейк «Оссо буко» (на кости); **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины. Категория А:** азу говяжье; поджарка говяжья; бефстроганов говяжий; гуляш говяжий; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из свинины Категория В:** шашлык

HACCP EXPERT

из свинины «Классический»; шашлык из свинины «Абхазия (с аджикой)»; шашлык из свинины «Грузия (с травами)»; шашлык из шеи свиной «Классический».

Изменение № 11 Дата введения в действие 12.02.2020 г. Изменения в рекомендуемых сроках годности.

Изменение № 12 Дата введения в действие 25.03.2020 г. Изменения в рекомендуемых сроках годности.

Изменение № 13 Дата введения в действие 14.05.2020 г. **Группа – мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – порционные бескостные из говядины Категория А:** стейк Шатобриан (из вырезки); стейк Рибай зачищенный (из толстого края); стейк Рибай не зачищенный (из толстого края); стейк Стриплойн (из тонкого края). **Группа –мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые бескостные из говядины (телятины) Категория А:** котлетное мясо; ростбиф; мясо для шашлыка; говядина односортная; говядина б/кости фасованная в термоупаковке; тримминг говяжий 95/5; тримминг говяжий 90/10; тримминг говяжий 86/14; тримминг говяжий 80/20; тримминг говяжий 75/25; тримминг говяжий 70/30; тримминг говяжий 65/35; тримминг говяжий 60/40; тримминг говяжий 55/45; **Категория Б:** говядина зернового откорма для бургеров (тримминг); говядина зернового откорма (вырезка), полуфабрикат для бефстроганов; котлетное мясо; ромштекс; азу из говядины; поджарка из говядины; бефстроганов; гуляш из говядины; медальоны из вырезки; ростбиф; мясо для шашлыка; суповой набор; набор для борща; говядина односортная; мясо для бифштекса; мясо для лангета; мясо для антрекота; рагу из говядины; говядина для плова; говядина б/кости фасованная в термоупаковке; тримминг говяжий 50/50; тримминг говяжий 45/55; тримминг говяжий 40/60; тримминг говяжий 35/65; тримминг говяжий 30/70; тримминг говяжий 25/75; тримминг говяжий 20/80; тримминг говяжий 15/85; тримминг говяжий 10/90; тримминг говяжий 5/95; **Категория Г:** кость пищевая; **Группа –мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые бескостные из свинины Категория А:** тримминг свиной 95/5; тримминг свиной 90/10; тримминг свиной 86/14; **Категория Б:** тримминг свиной 80/20; тримминг свиной 75/25; тримминг свиной 70/30; тримминг свиной 65/35; тримминг свиной 60/40; **Категория В:** тримминг свиной 55/45; тримминг свиной 50/50; тримминг свиной 45/55; тримминг свиной 40/60; тримминг свиной 35/65; тримминг свиной 30/70; **Категория Г** тримминг свиной 25/75; тримминг свиной 20/80; тримминг свиной 15/85; тримминг свиной 10/90; тримминг свиной 5/95.

Изменение № 14 Дата введения в действие 21.10.2020 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А:** говядина в/с при шпицевании 5%; говядина в/с при шприцевании 10%; говядина 1/с при шприцевании 5%; говядина 1/с при шприцевании 10%; глазной мускул бескостный при шприцевании 5%; глазной мускул бескостный при шприцевании 10%; толстый край при шприцевании 5%; толстый край при шприцевании 10%; тонкий край при шприцевании 5%; тонкий край при шприцевании 10%; **Категория Б:** говядина 1/с при шприцевании 15%; говядина 1/с при шприцевании 20%; говядина 1/с при шприцевании 25%; говядина 1/с при шприцевании 30%; говядина 2/с при шприцевании 5%; говядина 2/с при шприцевании 10%; говядина 2/с при шприцевании 15%; говядина 2/с при шприцевании 20%; говядина 2/с при шприцевании 25%; **Категория В:** говядина 1/с при шприцевании 40%; говядина 1/с при шприцевании 45%; говядина 1/с при шприцевании 50%; говядина 2/с при шприцевании 30%; говядина 2/с при шприцевании 40%; говядина 2/с при шприцевании 45%; говядина 2/с при шприцевании 50%.

Изменение № 15 Дата введения в действие 18.01.2021 г. **Ассортимент продукции охлажденной или замороженной. Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А:** бабина для шаурмы из телятины; бабина для шаурмы из говядины; филе говядины; филе говядины в маринаде; говядина Экстра; говядина для запекания в маринаде; говядина для запекания; говядина для тушения; говядина Духовая в маринаде; голяшка говяжья; голяшка в маринаде; вырезка; мясо для приготовления фарша; **Категория Б:** голяшка на кости; **Категория В:** говядина для супа; ребра говяжьи ребра говяжьи в маринаде **Группа мясные**

полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины. Категория Б: лопатка свиная на кости в шкуре; корейка свиная на кости в шкуре; окорок свиной на кости в шкуре; бабина для шаурмы из свинины; **Категория В:** грудинка свиная на кости в шкуре; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из баранины. Категория А:** бабина для шаурмы из баранины; филе баранины без кости; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – порционные бескостные из говядины. Категория А:** антрекот; ромштекс.

Изменение № 16 Дата введения в действие 28.11.2021 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные из буйволятины. Категория Б:** лопатка (лопаточный отруб) буйвола без кости; неполные передние четверти буйвола на кости; шея (шейный отруб) буйвола на кости; задние четверти на кости; внешняя часть тазобедренного отруба на кости; внутренняя часть тазобедренного отруба на кости; оковалок (нижняя часть тазобедренного отруба) буйвола; кострец (верхняя часть тазобедренного отруба) буйвола; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные из буйволятины. Категория А:** лопатка (лопаточный отруб) буйвола; толстый край(спинно-поясничный) буйвола бескостный; неполные передние четверти буйвола бескостные; шея (шейный отруб) буйвола бескостная; задние четверти бескостные; внешняя часть тазобедренного отруба бескостная; внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные из буйволятины. Категория Б:** задняя четвертина на кости; передняя четвертина на кости; задняя четвертина (пистолетный) на кости; передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости; задняя голяшка на кости; тазобедренный отруб с голяшкой на кости; тазобедренный отруб без голяшки на кости; спинно-поясничный отруб на кости; поясничный отруб на кости; спинной отруб на кости; подлопаточный отруб на кости; лопаточный отруб с голяшкой на кости; передняя голяшка на кости; шейный отруб на кости; **Категория В:** грудной отруб на кости; реберный отруб на кости; верхняя часть реберного отруба на кости; нижняя часть реберного отруба на кости; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные из буйволятины. Категория А:** задняя голяшка бескостная; тазобедренный отруб без голяшки бескостный; нижняя часть тазобедренного отруба бескостная; наружная часть тазобедренного отруба бескостная; полусухожильная мышца бедра; двуглавая мышца бедра; внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; боковая часть тазобедренного отруба бескостная; верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; пояснично-подвздошная мышца(вырезка); спинно-поясничный отруб бескостный; поясничный отруб бескостный; спинной отруб бескостный; пашина; завиток; реберный отруб бескостный; верхняя часть реберного отруба бескостная; нижняя часть реберного отруба бескостная; подлопаточный отруб бескостный; грудной отруб бескостный; лопаточный отруб без голяшки бескостный; трехглавая мышца; предостная мышца; заостная и дельтовидная мышцы; внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; плечевая часть лопаточного отруба бескостная; передняя голяшка бескостная; шейный отруб бескостный; шейный зарез. ***Примечание: полуфабрикат категории А***: Кусковой полуфабрикат массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80,0 %. ***полуфабрикат категории Б:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 % до 80,0 % включительно. ***полуфабрикат категории В:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0 % до 60,0 % включительно. ***полуфабрикат категории Г:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 20,0 % до 40,0 % включительно. ***полуфабрикат категории Д:*** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 20,0 % и менее.

Изменение № 17 Дата введения в действие 28.07.2022 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А:** филей из говядины; филей из говядины ПРЕМИУМ; говядина для запекания; говядина для запекания

ПРЕМИУМ; лопатка из говядины; лопатка из говядины ПРЕМИУМ; ростбиф из говядины; ростбиф из говядины ПРЕМИУМ; котлетное мясо; грудинка; говядина в маринаде ПРЕМИУМ; говядина для холодца; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид порционные бескостные из говядины (телятины). Категория А:** лангет ПРЕМИУМ; бифштекс; бифштекс ПРЕМИУМ; стейк ПРЕМИУМ; стейк Раунд; ромштекс; говядина для гриля ПРЕМИУМ; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А:** бефстроганов; бефстроганов ПРЕМИУМ; азу; азу ПРЕМИУМ; жаркое из говядины; жаркое из говядины ПРЕМИУМ; поджарка; поджарка ПРЕМИУМ; гуляш; гуляш ПРЕМИУМ; антрекот ПРЕМИУМ; **Категория В:** говядина для бульона.

Изменение № 18 Дата введения в действие 23.08.2022 г. Дополнить рекомендуемыми сроками годности.

Изменение № 19 Дата введения в действие 27.09.2022 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины). Категория А:** ростбиф в маринаде; рулет из говядины в маринаде; рулет из говядины; рулет из говядины ПРЕМИУМ в маринаде. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид порционные бескостные из говядины (телятины) Категория А:** стейк из говядины ПРЕМИУМ в прованских травах; стейк Рибай в апельсиновом маринаде; стейк Фленк ПРЕМИУМ в апельсиновом маринаде; стейк Фленк в апельсиновом маринаде; **Категория Б:** щёчки говяжьи для тушения; щёчки для томления в маринаде; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид порционные мясокостные из говядины (телятины) Категория А:** оссобуко в маринаде на кости; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид кусковые. Подвид мелкокусковые бескостные из говядины (телятины). Категория А:** говядина для тушения.

Изменение № 20 Дата введения в действие 03.11.2022 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид порционные бескостные из говядины (телятины) Категория А:** стейк; стейк Брискет; стейк Рамп; стейк из лопатки; стейк Скерт; стейк Мясника; стейк Трай-Тип; зразы отбивные; говядина духовая; говядина односортная.

Изменение № 21 Дата введения в действие 21.12.2022 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид крупнокусковые, бескостные Категория А:** полуфабрикат мясной крупнокусковой бескостный, категории А; **Категория Б:** полуфабрикат мясной крупнокусковой бескостный, категории Б; **Категория В:** полуфабрикат мясной крупнокусковой бескостный, категории В; **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид крупнокусковые, бескостные Категория В:** полуфабрикат мясосодержащий крупнокусковой бескостный, категории В; **Категория Г:** полуфабрикат мясосодержащий крупнокусковой бескостный, категории Г.

Изменение № 22 Дата введения в действие 17.03.2023 г. Актуализация текста.

Изменение № 23 Дата введения в действие 19.06.2023 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид мелкокусковые, мясокостные из говядины Категория Г:** лопаточный хрящ говяжий; суповой набор говяжий; гантели говяжьи; **Группа –мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые бескостные из свинины Категория А:** свинина б/к тримминг: 90/10; **Категория Б:** свинина б/к тримминг: 80/20; свинина б/к тримминг: 70/30; свинина б/к тримминг: 60/40; **Категория В:** свинина б/к тримминг: 50/50; свинина б/к тримминг: 40/60; свинина б/к тримминг: 30/70; **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид мелкокусковые, мясокостные из свинины Категория Г:** ребро треугольное свиное замороженное; ребро лента свиное замороженное; ребро свиное с грудинки замороженное. суповой набор свиной; гантели свиные; рагу свиное.

Изменение № 24 Дата введения в действие 24.08.2023 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные из свинины. Категория А:** отруб тазобедренный бескостный (окорок); отруб спинно-поясничный бескостный (карбонад); отруб шейный бескостный (шея);

пояснично-подвздошная мышца (вырезка); **Категория Б:** отруб плечелопаточный бескостный (лопатка); отруб тазобедренный бескостный (окорок) при шприцевании 15%; отруб тазобедренный бескостный (окорок) при шприцевании 20%; отруб спинно-поясничный бескостный (карбонад) при шприцевании 15%; отруб спинно-поясничный бескостный (карбонад) при шприцевании 20%; отруб спинно-поясничный бескостный (карбонад) при шприцевании 25%; отруб шейный бескостный (шея) при шприцевании 15%; отруб шейный бескостный (шея) при шприцевании 20%; отруб шейный бескостный (шея) при шприцевании 25%; **Категория В:** отруб плечелопаточный бескостный (лопатка) при шприцевании 15%; отруб плечелопаточный бескостный (лопатка) при шприцевании 20%; **Категория Г:** отруб плечелопаточный бескостный (лопатка) при шприцевании 25%.

Изменение № 25 Дата введения в действие 16.10.2024 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид крупнокусковые, бескостные из говядины (телятины) Категория А:** говядина мякоть.

Изменение № 26 Дата введения в действие 26.09.2024 г. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид крупнокусковые, бескостные из буйволятины Категория А:** толстый край буйвола; лопаточная часть буйвола; шейная часть буйвола; тазобедренная часть буйвола.

Изменение № 27 Дата введения в действие 20.11.2024 г. **Группа –мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – мелкокусковые бескостные из свинины Категория А:** тримминг свиной 90/10, блочное мясо; **Категория Б:** тримминг свиной 80/20, блочное мясо; тримминг свиной 70/30, блочное мясо; тримминг свиной 60/40, блочное мясо; **Категория В:** тримминг свиной 50/50, блочное мясо.

Изменение № 28 Дата введения в действие 06.12.2024 г. **Группа – мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые бескостные из говядины Категория Б:** блочное мясо. Лопаточная часть (при шприцевании 20%); блочное мясо. Подлопаточная часть (при шприцевании 20%); блочное мясо. Спинно-поясничная часть (при шприцевании 20%); блочное мясо. Тазобедренная часть (при шприцевании 20%); тазобедренная часть (при шприцевании 20%); лопаточная часть (при шприцевании 20%); подлопаточная часть (при шприцевании 20%); шейная часть (при шприцевании 20%); говядина односортная 1 категория (при шприцевании 15%); говядина односортная 2 категория (при шприцевании 15%); говядина односортная 3 категория (при шприцевании 15%); говядина жирная (при шприцевании 10%); **Группа – мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые мясокостные из говядины Категория Б:** блочное мясо. Лопаточная часть (при шприцевании 20%); блочное мясо. Подлопаточная часть (при шприцевании 20%); блочное мясо. Спинно-поясничная часть (при шприцевании 20%); блочное мясо. Тазобедренная часть (при шприцевании 20%); тазобедренная часть (при шприцевании 20%); лопаточная часть (при шприцевании 20%); подлопаточная часть (при шприцевании 20%); шейная часть (при шприцевании 20%); говядина односортная 1 категория (при шприцевании 15%); говядина односортная 2 категория (при шприцевании 15%); говядина односортная 3 категория (при шприцевании 15%); говядина жирная (при шприцевании 10%). **Группа – мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые бескостные из свинины Категория Б:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть (при шприцевании 20%); блочное мясо. Тазобедренная часть (при шприцевании 20%); тазобедренная часть (при шприцевании 20%); окорок (при шприцевании 20%); карбонад (при шприцевании 20%). **Категория В:** блочное мясо. Лопаточная часть (при шприцевании 20%); блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть (при шприцевании 20%); лопаточная часть (при шприцевании 20%); шея (при шприцевании 20%); лопатка (при шприцевании 20%); свинина односортная (жирная) (при шприцевании 15%); полужирная свинина (при шприцевании 10%); **Категория Г:** свинина односортная (жирная) (при шприцевании 15%). **Группа – мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые мясокостные из свинины Категория Б:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть (при шприцевании 20%); блочное мясо. Тазобедренная часть (при шприцевании 20%); тазобедренная часть (при шприцевании 20%);

окорок (при шприцевании 20%); карбонад (при шприцевании 20%); **Категория В:** блочное мясо. Лопаточная часть (при шприцевании 20%); блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть (при шприцевании 20%); лопаточная часть (при шприцевании 20%); шея (при шприцевании 20%); лопатка (при шприцевании 20%); полужирная свинина (при шприцевании 10%). **Категория Г:** свинина односортная (жирная) (при шприцевании 15%). **Группа – мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые бескостные из конины Категория Б:** блочное мясо. Лопаточная часть (при шприцевании 20%); блочное мясо. Подлопаточная часть (при шприцевании 20%); блочное мясо. Спинно-поясничная часть (при шприцевании 20%); блочное мясо. Тазобедренная часть (при шприцевании 20%); тазобедренная часть (при шприцевании 20%); лопаточная часть (при шприцевании 20%); поясничная (при шприцевании 20%); шейная часть (при шприцевании 20%); конина односортная 1 категория (при шприцевании 15%); конина односортная 2 категория (при шприцевании 15%); конина односортная 3 категория (при шприцевании 15%). **Группа – мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые мясокостные из конины Категория Б:** блочное мясо. Лопаточная часть (при шприцевании 20%); блочное мясо. Подлопаточная часть (при шприцевании 20%); блочное мясо. Спинно-поясничная часть (при шприцевании 20%); блочное мясо. Тазобедренная часть (при шприцевании 20%); тазобедренная часть (при шприцевании 20%); лопаточная часть (при шприцевании 20%); поясничная (при шприцевании 20%); шейная часть (при шприцевании 20%); конина односортная 1 категория (при шприцевании 15%); конина односортная 2 категория (при шприцевании 15%); конина односортная 3 категория (при шприцевании 15%). **Группа – мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые бескостные из баранины Категория Б:** тазобедренная часть (при шприцевании 20%); корейка (при шприцевании 20%); лопатка (при шприцевании 20%); котлетное мясо (при шприцевании 20%). **Группа – мясные полуфабрикаты Вид – кусковые Подвид – крупнокусковые мясокостные из баранины Категория Б:** тазобедренная часть (при шприцевании 20%); корейка (при шприцевании 20%); лопатка (при шприцевании 20%); котлетное мясо (при шприцевании 20%).

Изменение № 29 Дата введения в действие 14.01.2025 г. Актуализация перечня сырья.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной, с момента изготовления при температуре +26^{0}С: крупнокусковые полуфабрикаты, негерметично упакованные – не более 7 суток; мелкокусковые полуфабрикаты, негерметично упакованные – не более 5 суток; порционные полуфабрикаты, негерметично упакованные – не более 5 суток; крупнокусковые полуфабрикаты, упакованные с применением вакуума или газовой модифицированной среды– не более 21 суток; мелкокусковые полуфабрикаты, упакованные с применением вакуума или газовой модифицированной среды – не более 15 суток. порционные полуфабрикаты, упакованные с применением вакуума или газовой модифицированной среды – не более 15 суток; **Рекомендуемые сроки годности** охлажденных **порционных полуфабрикатов**, упакованных **под вакуумом или в газовой модифицированной среде**: при температуре от -1,5 до +4 ^{0}С 20 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 $^\circ$С: весовой и негерметично упакованной **–** не более 12 месяцев**;** герметично упакованные **–** не более 12 месяцев; герметично упакованной с применением вакуума **–** не более 15 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции: упакованной в газовой модифицированной среде при температуре от 0 °С до +6°С не более 12 суток; упакованной под вакуумом при температуре от 0 °С до +6°С не более 15 суток; упакованной под вакуумом при температуре от 0 °С до +4°С не более 25 суток; **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции: упакованной по вакуумом или в другой герметичной упаковке при температуре минус 10°С не более 30 суток, упакованной

по вакуумом или в другой герметичной упаковке при температуре минус 18°С не более 180 суток. Рекомендуемые сроки годности после вскрытия упаковки при температуре от + 2°С до +6°С и относительной влажности воздуха (75±5)% в пределах общего срока годности не более 12 часов. **Рекомендуемый срок годности** говядины односортной замороженной при температуре минус 18 ° С – 36 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции: упакованной в газовой модифицированной среде при температуре от минус 1 °С до +6°С не более 12 суток; упакованной под вакуумом при температуре от минус 1 °С до +6°С не более 12 суток; упакованной под вакуумом при температуре от минус 1,5 °С до + 6°С не более 25 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.86.10-200-2016 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ (Взамен ТУ 9214-200-2014)**

Дата введения в действие 22.04.2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие полуфабрикаты (кусковые и рубленые) из говядины, конины, свинины и баранины для детского питания (далее по тексту – продукция, или полуфабрикаты). Полуфабрикаты выпускают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты предназначены для питания детей старше 3 лет в организованных коллективах, а также для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные, крупнокусковые из говядины Категория А: вырезка говяжья; говядина от спинно-поясничной части; говядина от тазобедренной части; говядина от лопаточной части; говядина для тушения. **Категория Б:** говядина от подлопаточной части. **Категория В:** говядина от грудной части; котлетное мясо говяжье; говядина для супа **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные, крупнокусковые из конины Категория А:** вырезка конская; конина от спинно-поясничной части; конина от тазобедренной части; конина от лопаточной части. **Категория Б:** конина от подлопаточной части. **Категория В:** конина от грудной части; котлетное мясо конское. **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные, крупнокусковые из свинины Категория А:** вырезка свиная; свинина от спинно-поясничной части; свинина от тазобедренной части; свинина от лопаточной части; котлетное мясо свиное. **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные, крупнокусковые из баранины Категория А:** вырезка баранья. **Категория Б:** баранина от тазобедренной части; баранина от лопаточной части; баранина от подлопаточной части. **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные, порционные из говядины Категория А:** медальоны говяжьи; бифштекс говяжий; лангет говяжий; антрекот говяжий; ромштекс говяжий; говядина духовая; зразы говяжьи. **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные, порционные из конины Ка-**

тегория А: медальоны конские; бифштекс конский; лангет конский; антрекот конский; ромштекс конский; конина духовая; зразы конские. **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные, порционные из свинины Категория А:** эскалоп свиной; - шницель свиной. **- Категория Б:** свинина духовая. **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные, порционные из баранины Категория А:** эскалоп бараний; - шницель бараний. **Категория Б:** баранина духовая. **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные, мелкокусковые из говядины Категория А:** бефстроганов из говядины; говядина для азу; говядина для поджарки; говядина для гуляша; говядина для плова; говядина для жаркого. **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные, мелкокусковые из конины Категория А:** бефстроганов из конины; конина для азу; конина для поджарки; конина для гуляша; конина для плова; конина для жаркого. **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные, мелкокусковые из свинины Категория А:** свинина для поджарки; свинина для гуляша; свинина для жаркого. **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные, мелкокусковые из баранины Категория Б:** баранина для поджарки; баранина для плова; баранина для жаркого; котлетное мясо баранье. **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - рубленые Подвид - формованные (панированные, непанированные) Категория А:** фрикадельки из говядины; биточки по-белорусски; бифштекс рубленый; фрикадельки мясные. **Категория Б:** котлеты, биточки, шницели; фрикадельки из говядины; котлеты, биточки, шницели из говядины; котлеты, биточки, шницели «Городские»; котлеты, биточки, шницели «Домашние»; котлеты, биточки, шницели «Особые»; котлеты, биточки мясо-капустные; котлеты, биточки мясо-картофельные; голубцы ленивые; тефтели; тефтели из говядины; тефтели с рисом; ежики мясные; кнели из говядины; биточки; котлеты по-хлыновски (мясо-картофельные). кнели говяжьи с рисом; **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - рубленые Подвид - неформованные Категория А:** фарш бараний. фарш говяжий; фарш конский; **Категория Б:** фарш свиной. **Группа - мясосодержащие полуфабрикаты Вид - рубленые Подвид - формованные (панированные, непаиированные) Категория А:** котлеты «Московские». **Категория Б:** котлеты (биточки) из говядины с мясом птицы; шницель рубленый из мяса птицы с говядиной.

Изменение № 1 Дата введения в действие - 15.03.2018 год **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные крупнокусковые из говядины Категория А:** - мясо для запеканки; - мясо для плова. **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные мелкокусковые из говядины Категория А:** - бефстроганов; - гуляш; - жаркое «По-домашнему»; - мясо для плова. **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные мелкокусковые из свинины Категория Б:** - гуляш; - жаркое «По-домашнему». **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - рубленые Подвид - формованные (панированные, непанированные) Категория А:** - фарш мясной; - бифштекс рубленный. **Категория Б:** - котлеты из говядины; - котлеты из свинины; - котлеты «Особые»; - котлеты «По-хлыновски»; - биточки из говядины; - биточки из свинины; - биточки «Особые»; - шницели из говядины; - шницели из свинины; - фрикадельки из говядины; - фрикадельки из свинины. **Группа - мясосодержащие полуфабрикаты Вид - рубленые Подвид - формованные (панированные, непанированные) Категория А:** - тефтели из говядины. **Категория Б:** - котлеты «Домашние»; - тефтели из свинины; - зразы рубленые из говядины; - голубцы ленивые; - голубцы с мясом и рисом. **Категория В:** - зразы рубленые из свинины.

Изменение № 2 Дата введения в действие - 12.12.2018 год **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные мелкокусковые из говядины Категория А:** гуляш говяжий. **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные мелкокусковые из свинины Категория А:** свиная поджарка. **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория А:** фарш мясной.

Изменение № 3 Дата введения в действие - 26.07.2019 год **Полуфабрикаты мясные из мяса кролика Группа: полуфабрикаты мясные из мяса кролика. Вид: кусковые. Подвид: крупнокусковые мясокостные:** тушка кролика [кролика-бройлера]; продольная полутушка кролика [кролика-бройлера]; передняя четвертина продольной полутушки кролика [кролика-бройлера]; задняя четвертина продольной полутушки кролика [кролика-бройлера]; отруб передний кролика [кролика-бройлера]; отруб средний кролика [кролика-бройлера]; отруб задний кролика [кролика-бройлера]; седло кролика [кролика-бройлера]; передние ноги кролика [кролика-бройлера]; передняя голяшка кролика [кролика-бройлера]; задняя голяшка кролика [кролика-бройлера]; отрубы задней голяшки кролика [кролика-бройлера]; лопаточно-плечевая часть кролика [кролика-бройлера]; грудина кролика [кролика-бройлера]; поясничная часть кролика [кролика-бройлера]; тазобедренная часть кролика [кролика-бройлера]; окорок кролика [кролика-бройлера]; спинно-поясничная часть кролика [кролика-бройлера]; шея кролика [кролика-бройлера]; набор четвертин. **Вид: кусковые. Подвид: мелкокусковые мясокостные:** суповой набор «Эконом»; шашлычок; рагу из кролика «Оригинальное». **Вид: кусковые. Подвид: крупнокусковые бескостные:** филейный край; спинная полоска; вырезка; сердцевина поясничной части; «Кроличья сумка»; рулет из кролика; седло обваленное; филе кролика; филе задней ножки. **Вид: кусковые. Подвид: бескостные порционные:** филе для стейка; «Медальончики» из мяса кролика; котлета отбивная из мяса кролика; кусочки из мяса кролика «Смешарики» в панировке; эскалоп «Смайлик»; котлетки филейные «Винни»; наггетсы. **Вид: кусковые. Подвид: бескостные мелкокусковые:** гуляш; поджарка; азу; бефстроганов; рагу домашнее; котлетное мясо; «Соломка для жарки». **Вид: кусковые. Подвид: бескостные фаршированные:** рулетики из мяса кролика; мини рулеты из мяса кролика «Кроха» с омлетом и овощами; мини рулеты из мяса кролика «Кроха» с болгарским перцем; мини рулеты из мяса кролика «Кроха» с брокколи и сыром; эскалопы, фаршированные овощами; филе-конвертик фаршированное; зразы «Гномик»; окорочок с сюрпризом «Мальчик-с пальчик»; «Кармашек» из мяса кролика с творожной начинкой; «Кармашек» из мяса кролика с маринадной начинкой. **Вид: рубленые. Подвид: неформованные [весовые и фасованные]:** фарш из мяса кролика; котлетная масса; кнельная масса. **Вид: рубленые. Подвид: формованные:** котлеты рубленые из мяса кролика; котлеты «Здоровье» из мяса кролика; котлеты «Школьные» из мяса кролика; котлеты с яблоком из мяса кролика; котлеты мясо-картофельные из мяса кролика; биточки рубленые из мяса кролика; биточки «Детские» из мяса кролика; биточки «Розовые щечки» из мяса кролика; шницели рубленые из мяса кролика; фрикадельки из мяса кролика; фрикадельки «Школьные» из мяса кролика; тефтели из мяса кролика; тефтели «Школьные» из мяса кролика; тефтельки «Колобки» из мяса кролика; кнели из мяса кролика; мясной хлебец «Деликатесный» из мяса кролика; ромштекс «Добрыня» из мяса кролика; ромштекс рубленый «Рыжик» из мяса кролика. **Вид: рубленые. Подвид: фаршированные:** зразы рубленые с печенью из мяса кролика; зразы рубленые «Сырная сказка» из мяса кролика; рулет из мяса кролика с морковью и орехами; рулет из мяса кролика с луком и яйцом; рулет из мяса кролика «Секретик». **Полуфабрикаты мясосодержащие из мяса кролика Вид: рубленые. Подвид: формованные:** "Гамбургер школьный" из мяса кролика; "Чизбургер школьный" из мяса кролика; котлеты мясо-овощные; котлеты мясо-картофельные; котлеты «Школьные» из мяса кролика; биточки " Школьные " из мяса кролика; шницели " Школьные " из мяса кролика; Голубцы ленивые с мясом кролика; Кнели "Ням Ням" из мяса кролика с капустой; Кнели "Ням Ням" из мяса кролика с картофелем; Кнели "Ням Ням" из мяса кролика с крупой; Крокеты «Школьные» из мяса кролика: рецептура N 1; рецептура N 2; рецептура N 3; тефтели "Бэмби" из мяса кролика. **Вид: рубленые. Подвид: фаршированные:** Голубцы с мясом кролика и рисом; Голубцы с мясом кролика и рисом «Школьные»; кабачки фаршированные мясом кролика и рисом; кабачки фаршированные мясом кролика и рисом «Школьные»; баклажаны фаршированные мясом кролика и рисом; перец фаршированный мясом кролика и рисом; перец фаршированный мясом кролика и рисом «Школьный»; помидоры фаршированные мясом кролика и рисом. **Вид:**

HACCP EXPERT

полуфабрикаты мясосодержащие. Подвид: в тесте: пельмени из мяса кролика; пельмени из мяса кролика ленивые с овощами.

Изменение № 4 Дата введения в действие - 22.09.2020 год Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие для детского питания выпускают следующих видов и наименований: **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - кусковые Подвид - бескостные мелкокусковые из говядины Категория А:** бефстроганов; гуляш. **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - рубленые Подвид - формованные (панированные, непанированные) Категория А:** фрикадельки из говядины; котлеты из говядины; биточки из говядины; **Группа - мясосодержащие полуфабрикаты Вид - рубленые Подвид - формованные (панированные, непанированные) Категория А:** тефтели из говядины; тефтели из говядины с рисом.

Изменение № 5 Дата введения в действие - 28.09.2020 год **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория Б:** фарш сборный.

Изменение № 6 Дата введения в действие - 26.07.2019 год **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - рубленые Подвид - формованные панированные Категория Б:** котлеты из говядины с мясом птицы «Сочные»; котлеты из говядины с мясом птицы «Школьные»; котлеты из говядины с мясом птицы «Особые». **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - рубленые Подвид - формованные непанированные Категория Б:** фрикадельки из говядины с мясом птицы «Гурман»; фрикадельки из говядины с мясом птицы «Смак»; фрикадельки из говядины с мясом птицы «Столовые»; тефтели из говядины с мясом птицы «Ежик»; тефтели из говядины с мясом птицы «Вкусные»; тефтели из говядины с мясом птицы «Нежные». **Группа - мясосодержащие полуфабрикаты Вид - рубленые Подвид - формованные панированные Категория Б:** котлеты из говядины с мясом птицы «Сочные»; котлеты из говядины с мясом птицы «Школьные»; котлеты из говядины с мясом птицы «Особые». **Группа - мясосодержащие полуфабрикаты Вид - рубленые Подвид - формованные непанированные Категория Б:** фрикадельки из говядины с мясом птицы «Гурман»; фрикадельки из говядины с мясом птицы «Смак»; фрикадельки из говядины с мясом птицы «Столовые»; тефтели из говядины с мясом птицы «Ежик»; тефтели из говядины с мясом птицы «Вкусные»; тефтели из говядины с мясом птицы «Нежные».

Изменение № 7 Дата введения в действие - 26.10.2021 год **Группа - мясосодержащие полуфабрикаты Вид - рубленые Подвид - формованные панированные Категория Б:** котлеты из говядины с мясом птицы «Для детей»; котлеты из говядины с мясом птицы «Казанские».

Изменение № 8 Дата введения в действие - 25.04.2023 год **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - рубленые Подвид – в тесте. Категория Б:** пельмени «Сказка».

Изменение № 9 Дата введения в действие - 27.04.2023 год Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие для детского питания выпускают следующих видов и наименований: **Группа - мясные полуфабрикаты Вид - рубленые Подвид – в тесте. Категория А:** пельмени «Пельмешечки для детей»; пельмени «Классненькие». **Категория Б:** пельмени «Для детского питания»; пельмени «ВПшки»; пельмени «Мясные»; пельмени «Пельмешки для малышей»; пельмени «Крошки». **Категория В:** пельмени «Лучики»; пельмени «Няшки»; пельмени «Пятачок»; пельмени «Бабулины пельмешки»; пельмени «Сытый малыш»; пельмени «Большие»; пельмени «Мини»; пельмени «Мини ВПшки».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные, дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Термины и определения В настоящих технических условиях применены термины с соответствующими определениями по ГОСТ 32967: **мясной полуфабрикат для детского питания**: Мясной полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%, изготовленный из бескостного мяса в виде кусков или фарша без добавления [с добавлением] немясных ингредиентов, предназначенный для питания детей от полутора лет. **кусковой мясной полуфабрикат категории А:** Кусковой мясной

HACCP EXPERT

полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80%. **кусковой мясной полуфабрикат категории Б:** Кусковой мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 70% до 80% включительно. **кусковой мясной полуфабрикат категории В:** Кусковой мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60% до 70% включительно. **рубленый мясной полуфабрикат категории А:** Рубленый мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60%. **рубленый мясной полуфабрикат категории Б:** Рубленый мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 45% до 60% включительно. Термины и определения по ГОСТ Р 56579: **Мясосодержащий полуфабрикат категории А для детского питания** – мясосодержащий полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40%; **Мясосодержащий полуфабрикат категории Б для детского питания** - мясосодержащий полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20 до 40%; **Мясосодержащий полуфабрикат категории В для детского питания** - мясосодержащий полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20%. **"полуфабрикаты для детского питания"** - мясные и мясосодержащие полуфабрикаты, предназначенные для питания детей от полутора лет; **кролики-бройлеры:** Молодняк с более интенсивным приростом мышечной ткани до 80-суточного возраста за счет использования инновационных элементов в селекции, разведении и кормлении животных. **тушка:** Все части скелетной мускулатуры и кости кроликов и кроликов-бройлеров, без головы, шеи и хвоста, почки оставлены или удалены. **потрошеные тушки:** Тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова на уровне первого шейного позвонка, шея на уровне плечевых суставов, передние ноги по запястному, задние - по скакательному суставу. **продольная полутушка:** Разделенная на две части тушка путем продольной разрубки по центру крестцовых, поясничных и грудных позвонков. **передняя четвертина продольной полутушки:** Передняя часть продольной полутушки, разделенной на две части путем поперечной разрубки между двенадцатым ребром и первым поясничным позвонком, с передней лапкой. **задняя четвертина продольной полутушки:** Задняя часть продольной полутушки, разделенной на две части путем поперечной разрубки между двенадцатым ребром и первым поясничным позвонком, с задней лапкой. **лопаточно-плечевая часть:** Часть тушки, получаемая путем прямого разруба перпендикулярно позвоночнику на уровне восьмого или девятого грудного позвонка и разделения путем продольного разруба по линии позвоночника. **грудина:** Тушка без лопаточно-плечевой и задней части, полученная прямым поперечным разрубом перед первым поясничным позвонком. **поясничная часть:** Часть тушки, полученная путем прямого разруба тушки перпендикулярно позвоночнику на уровне первого и шестого поясничного позвонка. **тазобедренная часть:** Часть тушки, полученная прямым разрубом перпендикулярно шестому поясничному позвонку. **окорока:** Тазобедренная часть тушки, полученная прямым продольным разрубом крестцовых позвонков. **мясосодержащий полуфабрикат для детского питания:** Мясосодержащий рубленый полуфабрикат (полуфабрикат в тесте), изготовленный из бескостного мяса и/или субпродуктов, немясных ингредиентов, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре (в рецептуре начинки) до 60,0% включительно, предназначенный для питания детей старше полутора лет. **полуфабрикат из мяса кролика в тесте для детского питания:** Фаршированный полуфабрикат, предназначенный для детского питания, имеющий определенную геометрическую форму, изготовленный из теста и начинки в виде фарша, состоящий из мясных и немясных ингредиентов, в составе начинки которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%. **Срок годности охлажденных полуфабрикатов** с момента изготовления при температуре от 0°С до 6°С не более 24 часов. Сроки годности замороженных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: герметично упакованных, в том числе с применением вакуума - не более 90 суток; весовых и негерметично упакованных - не более 30 суток. После вскрытия герметичной упаковки продукт следует хранить не более 24 часов при температуре от 0°С до 6°С в пределах срока годности. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных полуфабрикатов при температуре от 0°С до 6°С с момента изготовления не

HACCP EXPERT

более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных полуфабрикатов, упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре от 0°С до 6°С с момента изготовления не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженных полуфабрикатов, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре не выше минус 10°С с момента изготовления не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** полуфабрикатов, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, может устанавливать изготовитель при наличии необходимых условий производства. **Рекомендуемые сроки** годности **охлажденных полуфабрикатов** из мяса кролика со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без вакуума:** при температуре хранения **от 0 °С до 6 ºС**: - натуральные – **не более 48 часов; -** рубленые**– не более 48 часов; -** фаршированные – **не более 48 часов;** при температуре хранения от **минус 1°С до плюс 1ºС**: - натуральные – **не более 5 суток; -** рубленые**– не более 5 суток; -** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до плюс 1ºС**: - натуральные – **не более 5 суток; -** рубленые**– не более 5 суток; -** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до минус 3ºС**: - натуральные – **не более 10 суток; -** рубленые**– не более 10 суток; -** фаршированные – **не более 10 суток с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре хранения **от 0 °С до 6 ºС**: - натуральные – **не более 5 суток; -** рубленые**– не более 5 суток; -** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 1°С до плюс 1ºС**: - натуральные – **не более 8 суток; -** рубленые**– не более 8 суток; -** фаршированные – **не более 5 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до плюс 1ºС**: - натуральные – **не более 8 суток; -** рубленые**– не более 8 суток; -** фаршированные – **не более 5 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до минус 3ºС**: - натуральные – **не более 15 суток; -** рубленые**– не более 15 суток; -** фаршированные – **не более 15 суток Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** из мяса кролика со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 85% до 95%: **- упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** - натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 10°С – **не более 1 месяца; -** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 10°С – **не более 1 месяца; -** фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 10°С – **не более 1 месяца;** - натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев; -** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев; -** фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев. Рекомендуемые сроки годности мясного фарша для детского питания** со дня (часа) выработки при температуре хранения не выше плюс 4°С и относительной влажности воздуха 75 %: **негерметично упакованных и весовых:** фарш сборный не более 36 часов. После вскрытия упаковки в пределах установленного срока годности полуфабрикаты хранят при температуре от 0 °С до 6 °С – **не более 24 часов.** Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.89.19-1117-2024 КУЛИНАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ИЗ МЯСА И ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ

Дата введения в действие 06.11.2024. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса говядины, телятины, свинины, баранины, козлятины и/или пищевых субпродуктов убойных (далее продукт, продукция), изготовленных в виде, кускового бескостного мяса, а также рубленых разной степени измельчения, до тонкого включительно, фаршированных, формованных, в оболочке, в панировке, или без них, готовы к употреблению после минимального количества технологических операций (не более одной технологической операции). Продукция выпускаются в охлажденном и замороженном виде, готова к употреблению после минимального количества технологических операций (не более одной технологической операции). Продукция предназначена для реализации в предприятиях общественного питания, в розничной и оптовой торговой сети.

Ассортимент: Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и выпускается в следующем ассортименте: Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – кусковые: Категория А: антрекот; филе; лангет; стейк из говядины; ростбиф из говядины; отбивная из мяса. **Категория Б:** антрекот с луком; котлеты натуральные (баранина, телятина); котлеты отбивные (телятина, баранины); ромштекс; шницель (телятина, баранина); шницель «Поевропейски»; шницель из свинины с кунжутом; окорок запеченный «Подомашнему». **Категория В:** котлеты натуральные (свинина); котлеты отбивные (свинина); котлеты свиные натуральные на косточке; котлеты свиные отбивные; ребрышки свиные «Пикантных»; ребрышки «Пикантных» гриль; свинина в сыре; стейк из шейки; шницель (свинина); шницель натуральный из свинины; шницель из свинины; шницель с томатами и оливками; свиная отбивная «Подомашнему»; свиное филе в медовой глазури; медальоны из свинины. **Категория Г:** поджарка из свинины; свинина отбивная в яйце; стейк в сыре. **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые: Категория Б:** бифштекс; котлеты полтавские; котлеты натуральные рубленые (баранина); котлеты домашние; кабоби «Лаззат» (говядина); биточки домашние; люлякебаб; люлякебаб из говядины, свинины и баранины; люлякебаб из говядины и баранины. **Категория В:** биточки «Покишиневски»; биточки поселянски; биточки подомашнему; биточки (говядина, свинина, баранина); биточки «Особые»; биточки «Поселянски»; бифштекс рубленый; бифштекс «Показачьи»; кабоби «Лаззат» (баранина); котлеты натуральные рубленые (свинина); котлеты подомашнему; котлеты (говядина, свинина, баранина); котлеты «Особые»; котлеты с сыром; котлеты «Омские»; шницель (говядина, свинина, баранина); шницель натуральный рубленный (свинина, баранина, говядина); люлякебаб из говядины и свинины. **Категория Г:** биточки «Домашние»; шницель с яблоками; котлеты «Домашние»; котлеты «Нежные»; котлеты «Медвежья лапа». **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория Б:** говядина фаршированная; говядина, фаршированная грибами; котлеты свиные «Карамболь» жареные; рулет из говядины; мясо с черносливом; рулетики мясные «Пряные»; шницель «Гамельтон». **Категория В:** рулетики из свинины с карбонатом; рулет мясной; рулет с грибами; рулет мясной «Пряный». **Группа – мясные. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – в тестовой оболочке: Категория В:** свинина в тесте; свинина в пивном кляре; свинина в кляре. **Группа – мясные. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – кусковые: Категория В:** грудинка свиная чесночная; котлета отбивная с грибами; мясо запеченное с сыром; мясо «Пофранцузски». **Категория Г:** мясное трио; мясо «Поберлински»; **Группа – мясные. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория В:** рулет мясной; рулет мясной с луком и яйцом. **Категория Г:** свинина с огурчиками потирольски. **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – кусковые: Категория В:** шницель «Мажабель». **Категория Г:** антрекот с яйцом; свиная отбивная «Дрезден»; свинина в картофеле; свинина с картофельной корочкой; шницель свиной в сырной панировке. **Группа –**

мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые: Категория В: котлеты «Домашние»; котлеты «Московские». **Категория Г:** битки свиные; люля; шницель «Рижский»; котлеты Купеческие; котлеты мясные; котлеты «Домашние». **Группа – мясосодержащие. Вид – жареные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория В:** грудинка, фаршированная рисом и печенью; зразы отбивные (говядина). **Категория Г:** грудинка, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная кашей; грудинка баранья, фаршированная рисом и печенью; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; зразы отбивные (свинина); зразы рубленные (говядина, баранина, телятина, козлятина); зразы мясные с грибами и сыром; котлеты «Лакомка»; отбивная свиная фаршированная. **Категория Д:** зразы рубленные (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые: Категория В:** тефтели (говядина); тефтели «Нежные»; фрикадельки в соусе (говядина, телятина, баранина, козлятина). **Категория Г:** ёжики в сметанном соусе; тефтели (говядина, телятина, баранина, козлятина); тефтели мясные; фрикадельки в соусе (свинина). **Категория Д:** тефтели (свинина). **Группа – мясосодержащие. Вид – тушеные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория Г:** перец, фаршированный мясом и рисом; голубцы тушеные. **Категория Д:** перец фаршированный тушеный; перец фаршированный; голубцы с мясом и рисом. **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – кусковые: Категория В:** антрекот с помидорами; говядина «Амадеус»; говядина с грибами; свинина «Помилански»; свинина с помидорами и сыром; свинина с сырной корочкой; свинина «Помулянски». **Категория Г:** корейка с помидорами; мясной дуэт; мясо «Поитальянски» с грибами и овощами; мясо «Порусски»; мясо «Пофранцузски»; мясо с огурчиками; отбивная из свинины под сыром; свинина «Мехико»; свинина с ананасом; свинина с белыми грибами; свинина с перцем болгарским; свинина с помидорами; свинина побоярски; свинина под ананасами; эскалоп с баклажанами; эскалоп с помидорами; медальоны из свинины. **Категория Д:** корейка «Покняжески»; свинина в «лисьей шубе». **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые: Категория В:** тефтели. **Категория Г:** бифштекс с помидорами; тефтели мясные; мясные гнездышки; котлетки «Сочные»; мясо «Помексикански». **Категория Д:** голубцы; голубцы ленивые мясные. **Группа – мясосодержащие. Вид – запеченные кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория В:** мясные гнездышки; рулет «Королевский»; рулет с луком и яйцом (говядина, телятина); рулет из свинины с сыром и грибами. **Категория Г:** рулет с луком и яйцом (баранина, козлятина). **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – рубленые: Категория В:** долма. **Группа – мясосодержащие. Вид – паровые кулинарные полуфабрикаты высокой степени готовности. Подвид – фаршированные: Категория В:** зразы из говядины, фаршированные рисом.

Предприятиеизготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.

Рекомендуемые сроки годности *охлажденной продукции* при температуре +26 ºС: из мяса – не более 36 часов; из рубленого мяса – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной* при температуре +26 ºС: герметично упакованная – не более 5 суток; упакованная с применением газомодифицированной среды – не более 10 суток; упакованные в вакуумную упаковку – не более 10 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *замороженной продукции* с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: герметично упакованной – не более 180 суток; не герметично упакованной и весовой – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *замороженной продукции* с момента изготовления при температуре не выше минус 12ºС: герметично упакованной – не более 90 суток; не герметично упакованной и весовой – не более 30 суток. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемые сроки годности** *фасованной продукции* после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятиеизготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.15-360-2022 МЯСО МЕХАНИЧЕСКОЙ ДООБВАЛКИ И КОСТНЫЙ ОСТАТОК

Дата введения в действие — 2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты убоя мясо механической дообвалки и костный остаток убойных животных, предназначенные для промышленной переработки и для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мясо механической дообвалки говядины; мясо механической дообвалки баранины; мясо механической дообвалки козлятины; мясо механической дообвалки конины; мясо механической дообвалки оленины; мясо механической дообвалки буйволятины; мясо механической дообвалки свинины; костный остаток свиной; костный остаток говяжий; костный остаток бараний; костный остаток козлятины; костный остаток конины; костный остаток оленины; костный остаток буйволятины.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при относительно влажности воздуха не более 75% и температуре от 0 до 6^0С не более 3 суток; **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не выше минус 18^0С – не более 4 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-498-2023 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ СУХОГО (DRY AGED) ИЛИ ВЛАЖНОГО (WET AGED) ВЫЗРЕВАНИЯ

Дата введения в действие 2023 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания, изготовленные из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера, требующих перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция]. Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания предназначены для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания. **Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания выпускают: в зависимости от технологии изготовления: кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные]. в зависимости от термического состояния:** охлажденные; замороженные. **Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания применяют в целях:** улучшения функционально-технологических свойств сырья; улучшения качества (консистенции) мясной продукции.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого (dry-aged) или влажного (wet-aged) вызревания выпускают следующих видов и наименований: Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория А: Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-

in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 109, PRIME, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Wet-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, CHOICE, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край с ребром зачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-off), NAMP 1103B PSO1, PRIME, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged. **Категория Б:** Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Wet-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край н/к незачищенный (Ribeye Bone-in, Lip-on), NAMP 107, PRIME, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, TOP CHOICE, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin), NAMP 174, PRIME, Wet-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, TOP CHOICE, Dry-aged; Шортлойн (Shortloin) NAMP 174, PRIME, Dry-aged. Ребра Кальби незачищенные (Kalbi Ribs), NAMP 123, Dry-aged; Ребра Кальби (Kalbi Ribs), NAMP 123 A, Wet-aged; **Категория В:** Грудинка на кости (Brisket Bone In), Wet-aged. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** Филе шейного отруба (Denver Cut), NAMP 116G, Wet-aged; Отруб Блейд (Blade), NAMP 114D, Wet-aged; Чак Ролл (подлопаточный отруб, Chuck Roll), NAMP 116D, Wet-aged; Филей подлопаточной части (Under Blade), NAMP 116 E, Wet-aged; Отруб Денвер (Denver), NAMP 116, Wet-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, CHOICE, Wet-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, TOP CHOICE, Wet-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP189, PRIME, Wet-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, CHOICE, Dry-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP 189, TOP CHOICE, Dry-aged; Вырезка незачищенная (Tenderloin), NAMP189, PRIME, Dry-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, CHOICE, Wet-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, TOP CHOICE, Wet-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, PRIME, Wet-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, CHOICE Dry-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, TOP CHOICE Dry-aged; Вырезка зачищенная (Tenderloin), NAMP 190, PRIME Dry-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Wet-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, CHOICE, Dry-aged; Толстый край й б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к зачищенный (Ribeye Boneless, Lip-off), NAMP 112, PRIME, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Wet-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless,

Lip-off), NAMP 180.PSO2, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к зачищенный (Striploin Boneless, Lip-off), NAMP 180.PSO2, PRIME, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged; Диафрагма Тонкая, наружная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged; Покромка б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged; Отруб «Пиканья» б/к (Picanha), Wet-aged; Отруб «Трай-Тип» б/к (Tri-Tip), Wet-aged; Кострец (Rump) б/к, Wet-aged; Говядина филей верхней части бедра б/к (Top Sirloin Cap), Wet-aged. **Категория Б:** Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Wet-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, TOP CHOICE, Dry-aged; Толстый край б/к незачищенный (Ribeye Boneless, Lip-on), NAMP 112A, PRIME Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Wet-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, TOP CHOICE, Dry-aged; Тонкий край б/к незачищенный (Striploin Boneless, Lip on), NAMP 180, PRIME Dry-aged; Диафрагма Тонкая, наружная незачищенная (Thin Skirt (Outside), NAMP 121C, Wet-aged; Мякоть пашины б/к (Flap Meat), NAMP 185 A, Wet-aged; Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged; **Категория В:** Говядина Брискет б/к (Brisket, грудной отруб), Wet-aged; **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** Стейк «Денвер» б/к (Denver Steak), NAMP 1116 G, Wet-aged; Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (Chuck Eye Roll Steak), NAMP 1116 D, Wet-aged; Стейк «Трехглавый» б/к (Shoulder clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged; Стейк «Клод» б/к (Clod Steak), NAMP 114 E, Wet-aged; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, Wet-aged; Стейк «Топ-Блейд» б/к (Top Blade Steak), NAMP 1114 D, PRIME, Wet-aged; Стейк «Ранчо» (Ranch Steak), NAMP 1114 E, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Флэт Айрон» б/к (Flat Iron Steak), NAMP 1114 D PSO 1, PRIME, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Шатобриан» б/к (Chateaubriand Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Dry-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Филе Миньон» б/к (Filet Mignons Steak), NAMP 1190, PRIME, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Dry-aged; Медальоны из мраморной вырезки, CHOICE, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, TOP CHOICE, Wet-aged; Медальоны из мраморной вырезки, PRIME, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Dry-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, CHOICE, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк Рибай б/к (Ribeye Steak), NAMP 1112, PRIME, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» б/к (New York Steak), NAMP 1180, PRIME, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, PRIME, Dry-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak), NAMP 1180A, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Стриплойн» б/к (Striploin Steak),

NAMP 1180A, PRIME, Wet-aged; Стейк «Сирлойн» б/к (Sirloin Steak) из костреца, Wet-aged; Стейк из мякоти костреца б/к (Sirloin Ball Tip Steak), NAMP 1185 B, Wet-aged; Стейк «Минутка» (Beef Braising Steak), NAMP 1102, Wet-aged; Стейк «Сирлойн Флэп» б/к (Sirloin Flap Steak) [стейк «Бавет» Steak Bavette], NAMP 1185A, Wet-aged; Стейк «Трай тип» б/к (Tri tip Steak), NAMP 185 D, 1185C, Wet-aged; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Dry-aged; Стейк «Пиканья» б/к (Picanha, "Coulotte Steak"), NAMP 1184 D, Wet-aged; Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin Steak), NAMP 1184 F, Wet-aged; Стейк «Рамп» б/к (Rump Steak), NAMP 1171 D, Wet-aged; Стейк «Топ сайд»/стейк «Раунд» (Topside Steak/ Round Steak), NAMP 1169, Wet-aged; Стейк «Раунд» (Round Steak), NAMP 167 A, Wet-aged; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, Wet-aged; Стейк «Мясника» б/к (Butcher Steak, Hanging Tender), NAMP 140, PRIME Wet-aged; **Категория Б:** Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt), NAMP 121 C, Wet-aged; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, Wet-aged; Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (Inside Skirt Steak), NAMP 121 D, PRIME, Wet-aged; Стейк «Флэнк» из пашины б/к (Flank Steak), NAMP 193, Wet-aged; Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*), NAMP 1185A, PRIME, Wet-aged. **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*), Wet-aged. **Группа – полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED). Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория А:** Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Dry-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Нью-Йорк» н/к (New York Steak Bone In), NAMP 1179A, PRIME, Wet-aged; **Категория Б:** Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107 TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107 PRIME, Dry-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107 TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Портерхауз» н/к (Porterhouse Steak), NAMP 107 PRIME, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, PRIME, Dry-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ти-Бон» н/к (T-Bone Steak), NAMP 109, PRIME, Wet-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, PRIME, Dry-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Клаб-стейк» н/к (Club Steak), NAMP 1103B, PRIME, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Dry-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Ковбой» н/к (Cowboy Steak), NAMP 1103 B, PRIME, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Dry-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, CHOICE, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, TOP CHOICE, Wet-aged; Стейк «Томагавк» н/к (Tomahawk Steak), NAMP 1103B, PRIME, Wet-aged; **Полуфабрикаты мясные из мраморной говядины сухого вызревания (DRY AGED) или влажного вызревания (WET AGED)** выпускают: охлажденные [замороженные] весовые или фасованные в потребительской таре; замороженные [глубокозамороженные].

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Термины и определения: вызревание [созревание, ферментация] мяса автолиз: совокупность сложных биохимических процессов в мышечной ткани и изменений физико-коллоидной структуры белка, протекающих под действием его собственных ферментов в определённых условиях [процесс выдерживания мясного сырья]. Основная цель вызревания размягчение волокон и усиление вкуса и аромата мяса. **созревание мяса:** совокупность изменений важнейших свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате выдерживания его в течение

определенного времени при низких (плюсовых) значениях температуры, при которых мясо приобретает нежную консистенцию, сочность, хорошо выраженный специфический запах и вкус. **сухое вызревание мяса (Dry Aging):** способ ферментативного созревания мяса в полутушах, четвертинах и отрубах на кости в неупакованном виде в камере с определенным микроклиматом [температуры, циркуляции воздуха, влажности и времени] с доступом кислорода для улучшения его качеств: плотности, структуры, цвета, вкуса и аромата. **влажное вызревание (Wet Aging):** способ ферментативного созревания мяса в отрубах на кости и бескостных, в упакованном виде (с применением непроницаемых пленочных материалов под вакуумом) без доступа кислорода в камере с определенным микроклиматом [температуры и времени] для улучшения его качеств: плотности, структуры, цвета, вкуса и аромата. **мясной полуфабрикат:** Мясной полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков или фарша [из фарша], с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, требующий перед употреблением тепловой обработки до кулинарной готовности с массовой долей мясных ингредиентов более 60,0 %. **кусковый полуфабрикат –** мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой более 10 г; **крупнокусковой бескостный мясной полуфабрикат:** Бескостный мясной полуфабрикат, изготовленный в виде куска мяса массой более 500 г; **мелкокусковой бескостный [мясокостный] полуфабрикат:** Бескостный [мясокостный] полуфабрикат, изготовленный в виде кусков мяса массой от 10 до 500 г включительно; **рубленый мясной полуфабрикат:** Мясной полуфабрикат, различной формы и массы, изготовленный из измельченных мясных и измельченных немясных ингредиентов с добавлением или без добавления поваренной соли, пряностей и пищевых добавок; **фарш мясной:** Рубленый полуфабрикат с размером частиц не более 8 мм, предназначенный для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации в розничной торговле; **группа:** Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре. **вид [подвид]:** Полуфабрикаты, объединенные по технологии изготовления. **категория:** Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мышечной ткани в рецептуре. **мясной полуфабрикат категории А:** Мясной рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80,0 %. **мясной полуфабрикат категории Б:** Мясной рубленый или кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 % до 80,0 % включительно. **мясной полуфабрикат категории В:** Мясной кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0 % до 60,0 % включительно. **мясной полуфабрикат категории Г:** Мясной кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 20,0 % до 40,0 % включительно. **мясной полуфабрикат категории Д:** Мясной кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 20,0 % и менее. **мраморная говядина:** Охлажденная говядина с установленным уровнем мраморности, толщиной подкожного жира, цветом мяса и подкожного жира, площадью мышечного глазка, полученная от высокопродуктивного молодняка крупного рогатого скота. **мраморность мяса:** Идентификационный признак мяса, характеризующийся наличием вкраплений и прослоек жира между мышечными волокнами, напоминающих рисунок мрамора и хорошо видимых на поперечном срезе (мышечном глазке) длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*). **мышечный глазок:** Вид длиннейшей мышцы спины (*m. Longissimus dorsi*) на поперечном срезе между 12 и 13-м ребрами. **категория мраморной говядины:** Характеристика туш в зависимости от массы, форм и развития мышц. **класс мраморной говядины:** Характеристика туш в зависимости от мраморности, цвета мышечной ткани, цвета, толщины подкожного жира и площади мышечного глазка. Полуфабрикаты мясные транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных кусковых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; для замороженных кусковых не выше минус 18°С; Реализацию полуфабрикатов мясных осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных из мраморной говядины сухого вызревания с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) % и температуре: **с применением вакуума:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные,

мясокостные] полуфабрикаты при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно **не более 14-21 суток**; кусковые полуфабрикаты [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] из мраморной говядины при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно **не более 14-21 суток**; рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С **не более 14-21 суток; с применением модифицированной газовой среды:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] полуфабрикаты при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно **не более 20-26 суток**; кусковые полуфабрикаты [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] из мраморной говядины при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6°С включительно **не более 20-26 суток**; рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С **не более 20-26 суток; Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** мясных со дня выработки при относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**: кусковые и рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре хранения не выше минус 18 °С:** в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды **не более 12 месяцев** со дня выработки. **После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных при температуре от минус 1,5 °С до плюс 4 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности полуфабрикатов мясных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-682-2022 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ОХЛАЖДЕННЫЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ [ПО NAMP]**

Дата введения в действие 2022 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины [кусковые, рубленые], изготовленные в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера или фарша, требующие перед употреблением в пищу тепловой обработки до кулинарной готовности, и предназначенные для реализации в розничной торговле и сети предприятий общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты мясные, продукция]. **Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают: в зависимости от технологии изготовления:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные]; рубленые [фарши весовые, неформованные, фасованные; формованные, непанированные]. в зависимости от термического состояния: охлажденные; замороженные.

АССОРТИМЕНТ: ***Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины выпускают следующих видов и наименований:*** **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** Шея бескостная (*Chuck*

Boneless, NAMP 115); Филей из шеи б/к (*Chuck Roll*, NAMP 116A); Лопатка б/к *(Shoulder*, NAMP 114); Передняя часть лопатки б/к (*Chuck Tender*, NAMP 116B); Наружная часть лопатки б/к (*Top Blade*, NAMP 114 D); Задняя часть лопатки б/к (*Clod*, NAMP 114 E); Внутренняя часть лопатки б/к (*Under Blade*, 116 E, NAMP 116 G); Трехглавая мышца б/к (задняя часть лопатки б/к, *Shoulder Clod*, NAMP 114 E); Дельтовидная мышца б/к (наружная часть лопатки б/к, *Top Blade*, NAMP 114 D); Вырезка из лопатки б/к (*Beef Chuck, Shoulder Tender*, NAMP 114 F); Чак тендерлойн б/к (Чак Тендер, *Chuck Tender*, NAMP 116 B); Филей подлопаточной части б/к (*Under Blade*, 116 E, *Denver*, NAMP 116); Подлопаточный отруб «Экстра» б/к (*Chuck Eye Roll*, NAMP 116 D); Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175); Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Select; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Choice; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Top Choice; Стриплойн б/к (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175), Prime; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180); Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Select; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Choice; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Top Choice; Стриплойн б/к (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180), Prime; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112); Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Select; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Choice; Рибай б/к (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112), Top Choice; Рибай б/к (толстый край, Ribeye Roll, NAMP 112); Prime; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, 112A); Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Select; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Choice; Рибай б/к (толстый край, *Lip-On*, NAMP 112A), Top Choice; Рибай б/к (толстый край, Lip-On, NAMP 112A), Prime; Рибай Кэп (шапка толстого края, *Ribeye Cap*); Вырезка б/к (*Tenderloin*, NAMP 189 A); Вырезка «Экстра» б/к (*Tenderloin*, NAMP 190); Вырезка зачищенная (*Tenderloin Defatted.* NAMP 190); Вырезка, головная часть, б/к (*Tenderloin Butt, Defatted*, NAMP 191A); Внутренняя часть бедра б/к (*Inside*, NAMP 168); Внутренняя часть бедра б/к (*Beef Round, Top (Inside), Cap Off*, NAMP 169A); Боковая часть бедра б/к (*Knuckle*, NAMP 167); Боковая часть бедра «Экстра» б/к (*Knuckle Peeled*, NAMP 167 A); Верхняя часть бедра б/к (*Top Sirloin*, NAMP 184); Верхняя часть бедра «Экстра» б/к (*Top Sirloin Butt*, NAMP 184 B); Филей верхней части бедра б/к (*Top Sirloin Cap*, NAMP 184 D); Наружная часть бедра б/к (*Bottom Round*, NAMP 170A); Наружная часть бедра «Для запекания» б/к (*Ramp Roast*, NAMP 171E); Внешняя часть бедра б/к (*Outside Round*, NAMP 171B); Говядина для Фондю (*Beef for fondue, Ball-Tip*, NAMP 185B); Говядина для запекания б/к (*Rump Roast*, NAMP 171 G); Нижняя часть костреца, Трай-Тип б/к (*Tri-Tip*, NAMP 185C, *Boneless, Defatted*, NAMP 185 D); Боковая часть костреца, б/к (*Rump Tail*, NAMP 176); Мякоть лопатки б/к (Clod, NAMP 114 E); Мякоть «Трай-Тип» б/к (*Tri-Tip Rou*, 185C, Boneless, Defatted, NAMP 185 D); Мякоть бедра (*Beef Round*, NAMP 169); Пиканья (верхняя часть костреца, *Top Sirloin Cap, Picanha Roast*); Глазной мускул (полусухожильная мышца) б/к (*Eye of Round*, NAMP 171 C); Оковалок (*Thick Flank*), NAMP 167); Подбедерок (*Silverside, Bottom Round* NAMP 171 F); Огузок (*Beef Round, Top (Inside) Untrimmed*, NAMP 168) **Категория Б:** Стриплойн б/к. Поясничный с жирком (*Strip Loin Steak* NAMP 175A); Мякоть пашины б/к (*Flap Meat*, 185 A); Межреберное мясо б/к (*Beef Rib, Back Rib, Rib Fingers*, NAMP 124A), *rib fingers boneless*); Межреберное мясо с ребер 2-9 б/к (межреберные стрипсы), (*Intercostal boneless*); Мясо с 3-4-5 ребра б/к (*Chuck ribs boneless*); Мясо с 6-7-8 ребра б/к (*Short ribs boneless*). **Категория В:** Грудинка б/к (*Beef Brisket, Deckle-Off, Boneless*, NAMP 120); Грудинка для запекания б/к (*Beef Plate, Short Plate*, NAMP 121); Говядина «Кальби» б/к (*Calbi Meat*, NAMP 130A); Говядина «Для тушения» б/к (*Blade Meat*, NAMP 109 B); Голяшка передняя б/к (*Shank Meat, Shin boneless*); Мышца с передней голяшки (*Conical muscle boneless*); Голяшка задняя б/к (*Shin off Bone*); Мышца с задней голяшки б/к (*Golden coin boneless*). **Категория Г:** Грудинка жирная б/к (*Brisket fat*); Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** Стейк «Денвер» б/к (*Denver Steak*, NAMP 1116 G); Стейк «Чак Ай Ролл» б/к (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D); Стейк

«Трехглавый» б/к (*Shoulder clod Steak,* NAMP 114 E); Стейк «Клод» б/к (*Clod Steak,* NAMP 114 E); Стейк «Топ-Блейд» б/к (*Top Blade Steak,* NAMP 1114 D); Стейк «Ранчо» (*Ranch Steak,* NAMP 1114 E); Стейк «Чак Тендер» (Chuck *Tender Steak.* NAMP 116 B); Стейк «Флэт Айрон» б/к (*Flat Iron Steak,* NAMP 1114 D PSO 1); Стейк «Минутка» б/к (*One Minute Steak,* NAMP 1102); Стейк «Капелька» б/к (*Droplet Steak*); Стейк «Вегас Стрип» б/к (*Vegas Strip Steak,* NAMP 114 F); Шницель из говядины б/к (*Beef Schnitzel*); Бифштекс (*Steak, Beefsteak,* NAMP 1100); Стейк «Мерлан» (стейк «Мерло») (*Merlan Steak, Merlot steak* (Inside); Стейк «Пуар» (*Poire Steak* (*Inside*); Стейк из оковалка (стейк Раунд/Топсайд) (*Round Steak,* NAMP 167 A); Стейк «Шатобриан» б/к (*Chateaubriand Steak,* NAMP 1190); Стейк «Филе Миньон» б/к (*Filet Mignons Steak,* NAMP 1190); Стейк «Медальон» б/к (*Shoulder Tender, Portioned,* NAMP 1114 F); Стейк из диафрагмы б/к (*Beef Plate, Inside Skirt,* NAMP 121 D, 1121 D); Стейк «Мясника» б/к (*Butcher Steak,* NAMP 140); Стейк «Кантри» б/к (*Beef, Hanging Tender,* NAMP 140); Стейк «Рибай» б/к (*Ribeye Steak,* NAMP 1103); Стейк «Рибай Экстра» б/к (*Rib Eye Roll Steak,* NAMP 1112); Стейк «Дельмонико» б/к (*Chuck Eye Roll Steak,* NAMP 1116 D); Стейк Трай-Тип (*Tri - Tip Steak,* NAMP 185 D); Стейк «Нью-Йорк» б/к (*New York Steak,* NAMP 1180); Стейк «Пиканья» б/к (*Picanha, "Coulotte Steak",* NAMP 1184 D); кострец Стейк «Глазной» (*Eye of Round Steak,* NAMP 171 C, 1102); Стейк «Рамп» б/к (*Rump Steak*, 1170 A, NAMP 1171 D); Стейк «Пеппер» (первичный) б/к (*Steak ou poivre, Pepper steak (primary) used*); Стейк «Стриплойн» б/к (*Striploin Steak,* NAMP 1180); Стейк «Топ Сирлойн» б/к (Top Sirloin *Steak,* NAMP 1184 F); Стейк «Сирлойн Флэп» (Sirloin Flap Steak, NAMP 1185A); Стейк «Сплип-стрип» б/к (*Steak "Split strip*"); Стейк «Яблочко» б/к (*Eye of Round Steak,* NAMP 1102); Отбивная из говядины (*Beef Cube Steak,* NAMP 1100); Антрекот из говядины б/к (*Beef Entrecote,* NAMP 1103); Ромштекс из говядины б/к (*Beef steak*). **Категория Б:** Нарезка «Якинику» слайсы для жарки б/к (*Yakiniku slices for frying*); Межреберное мясо с рибая (*Rib fingers boneless,* NAMP 124 A (межреберные стрипсы); Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к (*Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt,* NAMP 121 C); Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к (*Inside Skirt Steak,* NAMP 121 D); Стейк «Паук» б/к (Стейк Аргенье, *Spider Steak*); Стейк из грудинки «Экстра» б/к (*Brisket Denuded Portioned*); Стейк из пашины «Флэнк» б/к (*Beef Flank, Flank Steak,* NAMP 193); Стейк «Бавет» б/к (*Steak Bavette*). **Категория В:** Стейк из грудинки б/к (*Brisket Portioned*). Бекон для завтрака из говядины б/к (*Beef Bacon for Breakfast*). **Категория Г:** Бекон сырой для жарки б/к (*Short Plate*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, мясокостные. Категория Б:** Шея на кости (*Beef Chuck Square-Cut,* NAMP 113); Лопатка на кости (*Shoulder Bone In*); Вырезка на кости (*Tenderloin Bone In,* NAMP 188); Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175); Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Select; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Choice; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Top Choice; Тонкий край на кости (*Strip Loin Bone In,* NAMP 175), Prime; Шортлойн на кости (*Shortloin)*; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D); Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Select; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Choice; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Top Choice; Толстый край на кости (*Ribeye Bone In,* NAMP 109 D), Prime; Тазобедренный отруб на кости (*Beef Round,* NAMP 160). **Категория В:** Грудинка на кости (*Brisket Bone In)*; Нижняя часть грудинки н/к (*Short Plate Boneless,* NAMP 121); Передняя голяшка на кости (*Beef Foreshank Bone In,* NAMP 117); Голяшка на кости (*Shank Bone In,* NAMP 171); **Категория Г:** Ребра «Кальби» *("Kalbi" Ribs,* NAMP 123A*), Flanken Style Ribs,* NAMP 1123); Ребра спинные (*Beef Ribs, Back Ribs,* NAMP 124); Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In,* NAMP 123); Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed,* NAMP 128 B); Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs,* NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae*; Локтевая кость (*Radius*); Плечевая кость (*Humerus*); Грудная кость (*Brisket bone*); Косточки сахарные (*Sugar bones*); Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*). **Группа –**

HACCP ЭКСПЕРТ

полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид –порционные, мясокостные. Категория Б: Стейк «Портерхаус» н/к (*Porterhouse Steak,* NAMP 1172); Стейк «Ти-Бон» н/к (*T-Bone Steak,* NAMP 1174); Стейк «Рибай» н/к (*Ribeye Steak Bone In*); Стейк «Нью-Йорк» н/к (*New York Steak Bone In,* NAMP 1179A); Стейк «Ковбой» н/к (*Cowboy Steak,* NAMP 1103 B); Стейк «Томагавк» н/к (*Tomahawk Steak*, NAMP 1103B); Стейк «Клаб-стейк» н/к (*Steak "Club steak"*); Стейк «Стриплойн» н/к (*Strip Loin Steak Bone In*, NAMP 1179); Антрекот на кости (*Entrecote Bone In,* NAMP 1103 B); **Категория В:** Стейк из голяшки «Оссо Буко» (*Osso buco Steak*); **Категория Г:** Ребра «Кальби Экстра» *("Kalbi" Ribs*, NAMP 123A*), Flanken Style Ribs*, NAMP 1123); Ребра толстого края (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124); Ребра (*Beef Short Ribs, Bone In*, NAMP 123). Ребра для гриля (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed,* NAMP 128 B). Ребра «Кальби» (*Beef Chuck, Short Ribs,* NAMP 130). **Категория Д:** Шейная кость [шейные позвонки] *Neck bone, neck vertebrae*; Локтевая кость (*Radius*); Плечевая кость (*Humerus*); Грудная кость (*Brisket bone*); Косточки сахарные (*Sugar bones*); Косточки мозговые Демиглас (*Brain bones Demiglas*). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Гуляш (*Diced Beef*, NAMP 135); Бефстроганов (*Beef Stroganoff*); Азу б/к (*Azu*); Говядина для томления б/к (*Diced Beef*, NAMP 135); Говядина для тушения б/к (*Beef for Stewing*, NAMP 135A); Говядина для кебабов [шашлыка] б/к (*Beef for Kabobs*, NAMP 135B); Говядина для фондю (*Beef for fondue*); Котлетное мясо, тримминг 95/5 (Trimming, *Flap meat* 95/5); Котлетное мясо, тримминг 90/10 (Trimming, *Flap meat* 90/10). **Категория Б:** Поджарка (Toasting); Говядина для жаркого (Beef for Roast); Котлетное мясо, тримминг 80/20 (Trimming, *Flap meat* 80/20); Котлетное мясо, тримминг 70/30 (Trimming, *Flap meat* 70/30); **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные, неформованные. Категория А:** Фарш 90/10 (*Ground Beef* 90/10); Фарш «Лайт» 80/20 (*Ground Beef Light* 80/20). **Категория Б:** Фарш 80/20 (*Ground Beef* 90/10); Фарш «Классик» 70/30 (*Ground Beef* 90/10). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – рубленые. Подвид – формованные. Категория А:** Стейк из говядины в кубиках (*Beef Cubed Steak,* NAMP 1100). **Категория Б:** Стейк бургеры из говядины «Лайт» 80/20 (*Beef Steak Burger* 80/20); Стейк бургеры из говядины «Классик» 70/30 (*Beef Classic Steak Burger* 70/30); Стейк Мини бургеры из говядины «Лайт» 80/20 (*Beef Mini Burgers* 80/20, NAMP 1101); Стейк Мини бургеры из говядины «Классик» 70/30 (*Beef Mini Burgers* 70/30). **Полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины** выпускают: охлажденные [замороженные] весовые или фасованные в потребительской таре; замороженные [глубокозамороженные] в полиблоках.

Изменение № 1 Дата введения в действие 15.12.2022 год **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – крупнокусковые, бескостные. Категория А:** Шея для запекания; Филе лопатки для запекания; «Петит филе» (лопаточная вырезка); «Лондон бройл» (огузок/внутренняя часть тазобедренного отруба); «Бейсбол» (кострец/верхняя часть тазобедренного отруба). Мясо для запекания или тушения (глазной мускул); Мясо для запекания, тушения или для отбивных (наружная часть бедра); Мясо для запекания, тушения (боковая часть бедра); Мясо для запекания, тушения (внутренняя часть бедра); Мясо для запекания, тушения (верхняя часть бедра). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** Стейк «Махаон» или «Бабочка»; Стейк «Бейсбол»; Стейк «Лепесток» б/к (Clod Steak, NAMP 114 E); Стейк «Петит филе» (*Petite Filet*); Стейк «Вейн стрип»; Стейк «Рибай лип он» (толстый край, Lip-On, 1112A); Стейк «Рибай ролл» (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 1112); Стейк Топ Сайд, (*Beef Round, Top (Inside) Round Steak,* NAMP 1169). **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные. Категория Г:** Рёбрышки «Асадо».

Изменение № 2 Дата введения в действие 01.02.2023 год **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринадах [соусах, в специях и других]. Категория Б:** Стейк «Пиканья» б/к (*Picanha, "Coulotte Steak",* NAMP 1184 D) в маринаде «Болгарский»; Стейк «Клод» б/к (*Clod Steak,* NAMP 114 E) в маринаде «Болгарский»; Стейк «Рамп» б/к *(Rump Steak, 1170 A, NAMP 1171 D)* в маринаде «Болгарский»; Стейк «Яблочко» б/к (*Eye of Round Steak,* NAMP 1102) в маринаде «Болгарский»; Отбивная из говядины (Beef Cube Steak, NAMP 1100) в маринаде «Болгарский»; Шницель из говядины б/к (*Beef Schnitzel*) в маринаде «Болгарский»; Стейк «Пиканья» б/к (*Picanha, "Coulotte Steak",* NAMP 1184 D) в маринаде «Брусничный»; Стейк «Клод» б/к (*Clod Steak,* NAMP 114 E) в маринаде «Брусничный»; Стейк «Рамп» б/к *(Rump Steak, 1170 A, NAMP 1171 D)* в маринаде «Брусничный»; Стейк «Яблочко» б/к (*Eye of Round Steak,* NAMP 1102) в маринаде «Брусничный»; Отбивная из говядины (Beef Cube Steak, NAMP 1100) в маринаде «Брусничный»; Шницель из говядины б/к (*Beef Schnitzel*) в маринаде «Брусничный»; Стейк «Пиканья» б/к (*Picanha, "Coulotte Steak",* NAMP 1184 D) в маринаде; Стейк «Клод» б/к (*Clod Steak,* NAMP 114 E) в маринаде; Стейк «Рамп» б/к *(Rump Steak, 1170 A, NAMP 1171 D)* в маринаде; Стейк «Яблочко» б/к (*Eye of Round Steak,* NAMP 1102) в маринаде; Отбивная из говядины (Beef Cube Steak, NAMP 1100) в маринаде; Шницель из говядины б/к (*Beef Schnitzel*) в маринаде.

Изменение № 3 Дата введения в действие 24.09.2024 год **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные. Категория А:** Стейк «Нью-Йорк» (травяного откорма); Стейк «Рибай» (зернового откорма); Стейк «Рибай» (травяного откорма); Стейк «Стрип» (зернового откорма); Стейк «Филе миньон»; Стейк «Шатобриан»; Медальоны из говядины; Стейк «Салат»; Стейк «Топ Сирлойн»; Стейк «Мясника»; Стейк «Вегас»; Стейк «Бавет». **Категория Б:** Стейк «Скерт»; Стейк «Мачете»; Стейк «Фланк». **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Бефстроганов из говядины; Шашлык из говядины; «Тартар» из говядины. **Категория Б:** Мясо для борща. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные, неформованные. Категория Б:** Фарш на Чили Кон Карне. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – рубленые. Подвид – формованные. Категория В:** Котлета для бургерной. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные в маринадах [соусах, в специях и других]. Категория Б:** Ростбиф маринованный; Пастрами маринованный.

Изменение № 4 Дата введения в действие 12.11.2024 год **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные. Категория Д:** Сахарная мозговая кость. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные. Категория А:** Говядина лопатка «Премиум» без кости; Говядина для запекания «Премиум»; Мякоть говядины для тушения (зернового откорма); Мякоть говядины для запекания (зернового откорма); Говядина филей; Кубики из говяжьих стейков. **Категория Б:** Кубики из говяжьих стейков; Мякоть говядины для тушения (зернового откорма); Мякоть говядины для запекания (зернового откорма); Говядина для бульона без кости; Бекон из мраморной говядины. **Категория В:** Говядина для бульона без кости. Бекон из мраморной говядины. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]. Категория Б:** Котлета для бургера из говядины; Котлеты из мраморной говядины; Котлеты из говядины «Премиум»; Бифштекс из мраморной говядины; Чевапчичи из мраморной говядины. **Категория В:** Котлета для бургера из говядины; Котлеты из говядины «Экстра»; Бифштекс из мраморной говядины; Чевапчичи из мраморной говядины. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – рубленые. Подвид – в оболочке. Категория Б:** Колбаски

HACCP EXPERT

«Говяжьи»; Колбаски «Для гриля»; Колбаски «Деликатесные»; Колбаски «Ассорти» из мраморной говядины; Купаты из мраморной говядины. **Категория В:** Колбаски «Говяжьи»; Колбаски «Для гриля»; Колбаски «Деликатесные»; Колбаски «Ассорти» из мраморной говядины; Купаты из мраморной говядины. ***Изменение № 5 Дата введения в действие 31.03.2025 год*** **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные, неформованные. Категория А:** Фарш на бургер из мраморной говядины. **Группа – полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины. Вид – рубленые. Подвид – формованные, панированные [непанированные]. Категория Б:** Котлета на бифштекс.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции наименованием, написанным латинскими буквами алфавита.

Полуфабрикаты мясные кусковые и рубленые из говядины и мраморной говядины транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных кусковых от минус 1,5 °С до плюс 6 °С; для охлажденных рубленых [фарши] от минус 1,5 °С до плюс 4 °С; для замороженных кусковых не выше минус 18°С; для замороженных рубленых [фарши] не выше минус 18 °С. Реализацию полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты мясные из говядины и мраморной говядины хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. **Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов** мясных из говядины и мраморной говядины с момента окончания технологического процесса, со дня выработки при относительной влажности воздуха от (75±5) %: **Без применения вакуума** [без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией] **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] **не более 5 суток;** рубленые [фарши] **не более 3 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] **не более 12 суток;** рубленые [фарши] **не более 5 суток. С применением вакуума: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые бескостные, мясокостные] полуфабрикаты —**не более 12 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 14-21 суток**; рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С **не более 14 суток. С применением модифицированной газовой среды: при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 15 суток**; **при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:** кусковые [крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, бескостные, мясокостные] полуфабрикаты **не более 20-26 суток**; рубленые полуфабрикаты [фарши] при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С **не более 20 суток; Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов** мясных из говядины и мраморной говядины со дня выработки при температуре хранения **не выше минус 18 °С**

и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 %**: кусковые и рубленые [фарши] полуфабрикаты:** негерметично упакованные и весовые **не более 12 месяцев** со дня выработки; в герметичной упаковке, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды **не более 12 месяцев** со дня выработки. **После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых при температуре от минус 1,5 °С до плюс 6 °С включительно составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности полуфабрикатов мясных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных кусковых и рубленых из говядины и мраморной говядины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-167-2023** **ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ «ХАЛЯЛЬ»**

Дата введения в действие 2023 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты) с мясными и мясосодержащими фаршами, изготовленные в соответствии с ритуальными обычаями Ислама (халяль) и не содержащие, запрещенных ингредиентов (харам). Продукция выпускается в замороженном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории А: пельмени «Татарские»; пельмени «Дагестанские»; пельмени «Из баранины»; пельмени «Из конины»; пельмени «Из говядины»; пельмени «Османские»; пельмени «Стамбульские»; пельмени «По-домашнему»; пельмени «Классические»; пельмени «Астраханские»; пельмени «Казанские»; пельмени «По-чеченски»; пельмени «Золотая Орда»; пельмени «Из говядины»; пельмени «Итиль»; пельмени «Волжская Булгария»; пельмени «Великий Кирмен»; пельмени «Биляр»; пельмени «Болгар»; пельмени «Берсула»; пельмени «Сибирское Ханство»; пельмени «Тахтамыш»; пельмени «Кучум»; пельмени «Нагайские»; хинкали «Татарские»; хинкали «Из говядины»; хинкали «Из баранины»; хинкали из конины»; манты «Из говядины»; манты «Из конины»; манты «Из баранины»; манты «Татарские»; манты «Турецкие» ; самса «Татарская»; самса «Из говядины»; самса «Из конины»; самса «Из баранины»; курзе «Дагестанские»; курзе «Из говядины»; курзе «Из баранины»; курзе «Из конины»; чучвара с говядиной; чучвара из баранины; чучвара из конины. **Категории Б:** пельмени «Халяльные» из баранины; пельмени «Халяльные» говяжьи; пельмени «Халяльные» из говядины и баранины; пельмени «Аристократские из говядины»; пельмени «Телятина»; пельмени «Говяжьи»; пельмени «Казанские»; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени с говядиной (чучвара); пельмени из говядины и конины «По-мусульмански»; пельмени «Османские»; пельмени «Стамбульские»; пельмени «По-домашнему»; пельмени «Классические»; пельмени «Астраханские»; пельмени «Казанские»; пельмени «По-чеченски»; пельмени «Золотая Орда»; пельмени «Из говядины»; пельмени «Итиль»; пельмени «Волжская Булгария»; пельмени «Великий Кирмен»; пельмени «Биляр»; пельмени «Болгар»; пельмени «Берсула»; пельмени «Сибирское

Ханство»; пельмени «Тахтамыш»; пельмени «Кучум»; пельмени «Нагайские»; пельмени «Иранские»; пельмени «Бахчисарайские»; пельмени «Сарай»; пельмени с постной говядиной «По-мусульмански»; пельмени «От жениха по-мусульмански»; пельмени «Мусульманские» с бараниной; манты «Дагестанские»; манты «По-турецки»; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкалей с говядиной и бараниной; хинкали из баранины; хинкали «Кавказские»; чебуреки «Татарские»; чебуреки «Любимые»; чебуреки с говядиной; равиоли «Особые халяльные»; равиоли «Говяжьи халяльные»; равиоли «Из конины халяльные»; равиоли «Из баранины халяльные»; беляши «Татарские»; беляши «С говядиной»; беляши «С бараниной»; беляши «С кониной»; ушки с бараниной; ушки с кониной; ушки с телятиной; рожки фаршированные мясным фаршем; курзе с бараниной и говядиной; чучвара из говядины; чучвара из баранины; чучвара из конины. **Категории В:** пельмени «Из говядины»; пельмени «Кавказские»; пельмени «Мясо-картофельные»; пельмени «Халяльные» из говядины; пельмени «Халяльные» из говядины с курицей; курзе с бараниной и говядиной; пельмени с говядиной и бараниной; пельмени по-узбекски «Чучвара»; пельмени «Вкус востока»; пельмени с бараниной (чучвара); манты «По-домашнему»; манты с говядиной; манты с бараниной; манты «Южные»; хинкали «Сухумские»; хинкали «Сочинские»; хинкали «Кавказские»; хинкали «Степные»; чебуреки с бараниной; чебуреки «Домашние»; чебуреки «Особые»; самса с говядиной; самса с бараниной; беляши «Дачные»; беляши «Домашние»; беляши «Турецкие»; беляши «Особые»; ушки с говядиной; трубочки «Халяльные особые»; позы (манты по-бурятски); **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – в тесте. Категории В:** пельмени классические из говядины; пельмени с говядиной, курицей и сыром; пельмени «Ташкентские»; пельмени с говядиной, курицей и грибами; пельмени из говядины и курицы; хинкали с говядиной; хинкали с бараниной; хинкали с говядиной и бараниной; хинкали с говядиной и курицей; манты с бараниной «Самаркандские»; равиоли с говядиной и курицей; чучвара из говядины, утки с картофелем; курзе из говядины и баранины; курзе из баранины с картофелем; курзе из конины с картофелем и грибами; манты с бараниной и тыквой; манты с бараниной и грибами; манты с говядиной и тыквой; манты с кониной и тыквой; манты с говядиной и курицей **Категории Г:** пельмени мясо-капустные; пельмени с говядиной, курицей и капустой; пельмени «Береки»; манты «Каспийские»; манты с говядиной и курицей; чебуреки с говядиной и курицей; самса с говядиной и картофелем; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной и курицей; хушаны «Таджикские».

Примечание: *Мясной полуфабрикат категории А – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке 80 % и более; Мясной полуфабрикат категории Б – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 60 % до 80 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории В – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 40 % до 60 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Г – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке от 20 % до 40 %; Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории Д – мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в начинке менее 20 %.*

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 10 С: весовой – не более 3 месяцев; негерметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 8 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 С:** весовой – не более 6 месяцев; негерметично упакованной – не более 8 месяцев; герметично упакованной – не более 10 месяцев; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

18 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-1115-2024 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты мясные рубленые функциональные, обеспечивающие расширение ассортимента функциональных полуфабрикатов мясных рубленых для профилактического питания, повышенной биологической ценностью и улучшенными функционально-технологическими и структурно-механическими свойствами, изготавливаемые из мяса продуктивных животных с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов (далее по тексту – полуфабрикат, продукт, продукция).

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Б: Котлеты из говядины с овсяной мукой; Котлеты из говядины с рисовой мукой; Котлеты из говядины с кукурузной мукой; Котлеты из говядины с амарантовой мукой; Котлеты из говядины с нутовой мукой; Котлеты из говядины с баклажаном; Котлеты из говядины с киноа; Котлеты из оленины с овсяной мукой; Котлеты из оленины с рисовой мукой; Котлеты из оленины с кукурузной мукой; Котлеты из кролика с овсяной мукой; Котлеты из кролика с рисовой мукой; Котлеты из кролика с кукурузной мукой. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в тесте. Категория Б:** Пельмени из говядины с овсяной мукой; Пельмени из говядины с рисовой мукой; Пельмени из говядины с кукурузной мукой; Пельмени из говядины с амарантовой мукой; Пельмени из говядины с нутовой мукой; Пельмени из говядины с баклажаном; Пельмени из говядины с киноа; Пельмени из оленины с овсяной мукой; Пельмени из оленины с рисовой мукой; Пельмени из оленины с кукурузной мукой; Пельмени из кролика с овсяной мукой; Пельмени из кролика с рисовой мукой; Пельмени из кролика с кукурузной мукой.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0ºС до плюс 6ºС – **не более 72 часов.** при упаковывании под вакуумом и в условиях модифицированной атмосферы – **не более 5 суток; Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18ºС: весовой и негерметично упакованной – **не более 60 суток;** герметично упакованной – **не более 180 суток;** герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей в соответствии с технологической инструкцией – **не более 210 суток.** При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 01.49.23-851-2024 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ЛАПОК ЛЯГУШЕК ОХЛАЖДЕННЫЕ ИЛИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из лапок лягушек [озёрных *Rana ridibunda*] охлажденных или мороженных [далее по тексту – полуфабрикат, продукция], с добавлением или без добавления пряностей, соусов или маринадов и предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из лапок лягушек выпускают в следующем ассортименте: лапки лягушек охлажденные; лапки лягушек замороженные; лапки лягушек в обсыпке; лапки лягушек в маринаде; лапки лягушек в майонезе; лапки лягушек с соусом; лапки лягушек в томатном соусе; лапки лягушек в голландском соусе; лапки лягушек в панировке; лапки лягушек со специями; лапки лягушек в белом вине.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными, фирменными или придуманными названиями.

Охлажденные полуфабрикаты из лапок лягушек хранят в охлаждаемых камерах при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от 0ºС до 4ºС; замороженные – при температуре не выше минус 18ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 95%. **Рекомендуемые сроки и условия хранения полуфабрикатов из лапок лягушек: охлажденные** лапки лягушек при температуре от 0ºС до 4ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 80%: С применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 5 суток; **замороженные** лапки лягушек при температуре минус 18 ºС: С применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 11-12 месяцев.

22 900 РУБ	ТУ,ТИ 10.86.10-834-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ «ХАЛЯЛЬ» (HALAL) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие — 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из мяса птицы «Халяль» (далее полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше 3 лет, дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания. В зависимости от термического состояния полуфабрикаты из мяса птицы «Халяль» вырабатывают замороженные и охлажденные. Полуфабрикаты выпускают обогащенными витаминами или витаминными премиксами, или без обогащения витаминами (витаминными премиксами). Полуфабрикаты из мяса птицы «Халяль» для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью, вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании полуфабрикатного производства и могут быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания «Халяль» выпускают следующих видов и наименований: **Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы «Халяль» для детского питания: Полуфабрикаты мясокостные «Халяль»:** тушка цыпленка (цыпленка-бройлера); тушка индейки (индюшат); тушка перепела; полутушка цыпленка (цыпленка-бройлера); полутушка индейки (индюшат); полутушка перепела; четвертина передняя цыпленка (цыпленка-бройлера); четвертина передняя индейки (индюшат); четвертина передняя перепела; четвертина задняя цыпленка (цыпленка-бройлера); четвертина задняя индейки (индюшат); четвертина задняя перепела; грудка цыпленка (цыпленка-бройлера); грудка индейки (индюшат); грудка перепела; окорочок цыпленка (цыпленка-бройлера); окорочок индейки (индюшат); окорочок перепела; бедро цыпленка (цыпленка-бройлера); бедро индейки (индюшат); бедро перепела; голень цыпленка (цыпленка-бройлера); голень индейки (индюшат); крылышко цыпленка; плечевая часть крылышка цыпленка; плечо индейки (индюшат). **Полуфабрикаты бескостные крупнокусковые «Халяль»:** филе грудной части цыпленка; филе грудной части индейки; филе большое цыпленка; филе большое индейки; филе малое цыпленка; филе малое индейки; «Медальончики» мяса из цыплят-бройлеров; «Медальончики» из мяса индейки; «Медальончики» из мяса перепелов; филе для стейка цыпленка; стейки из индейки; филе для стейка перепела; филе плеча индейки; филейки «Школьные» цыплят; филейки «Школьные» индейки; филейки «Школьные» перепелов; мясо цыпленка для жаркого; мясо индейки для жаркого; окорочок цыпленка бескостный; кусковое мясо бедра цыпленка; кусковое мясо бедра индейки; кусковое мясо голени цыпленка; кусковое мясо голени индейки; кусковое мясо плеча индейки; мясо цыплят (цыплят-бройлеров) бескостное; мясо индеек (индюшат) бескостное; тушка цыпленка бескостная. **Полуфабрикаты бескостные мелкокусковые «Халяль»:** гуляш; поджарка; азу; рагу; котлетное мясо; «Соломка для жарки». **Полуфабрикаты фаршированные «Халяль»:** рулетики из мяса цыплят с сыром и овощами; рулетики из мяса цыплят с рисом и овощами; рулетики из мяса цыплят с овощами; рулетики из мяса цыплят с печенью; рулетики из мяса цыплят с яйцом и луком; рулетики из мяса индейки с сыром и овощами; рулетики из мяса индейки с сыром и овощами; рулетики из мяса индейки с овощами; рулетики из мяса индейки с печенью; рулетики из мяса цыплят с яйцом и луком; филе-конвертик фаршированное; зразы «Золотой петушок»; окорочок с сюрпризом «Мальчик-с пальчик»; мини-рулеты «Кроха» с болгарским перцем из мяса цыплят; мини-рулеты «Кроха» с овощами из мяса цыплят; мини-рулеты «Кроха» с болгарским перцем из мяса индейки; мини-рулеты «Кроха» с овощами из мяса индейки; кармашек из мяса цыплят с творожной начинкой; кармашек из мяса индейки с творожной начинкой. **Полуфабрикаты панированные «Халяль»:** котлета отбивная; котлета по-киевски; наггетсы «Буковки»; наггетсы «Смешарики»; наггетсы «Сюси-пуси»; кусочки куриные «Тинки-Пинки» в панировке; кусочки индюшиные «Цецерята» в панировке; котлетки филейные «Спиногрызики»; эскалоп «Гурвинок» из мяса цыплят; эскалоп «Тух-тух» из мяса цыплят с сыром; эскалоп «Смайлик» из мяса индейки; эскалоп «Лошарик» из мяса индейки с сыром. **Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы для детского питания «Халяль»: Фарш (весовой или фасованный) «Халяль»:** фарш из мяса цыпленка-бройлера; фарш из мяса индейки; фарш из мяса птицы; фарш из грудки цыпленка-бройлера; фарш из грудки индейки; фарш из грудки перепела; фарш из грудки и бедра цыпленка-бройлера; фарш из грудки и бедра индейки; фарш из грудки и бедра перепелов; фарш «Мясное ассорти»; фарш «Школьный»; фарш для оладий из потрошков. **Рубленые формованные панированные «Халяль» Котлеты «Халяль»:** котлеты из мяса цыпленка-бройлера; котлеты из мяса индейки; котлеты из мяса птицы; котлеты «Топ-топ»; котлеты «Антошка»; котлеты «Чунга-Чанга»; котлеты «Филиппок»; котлеты «Очаровашка»; котлеты «Солнышко»; котлеты «Золотой петушок»; котлеты «Чадушко»; котлеты «Почемучки»; котлеты «Лисички-сестрички»; котлеты «Гномик»; котлеты «Винни»; котлеты из индейки «Дошколенок»; котлетки «Ладушки»; котлетки «Аппетитки»; котлетки «Звездочки»; котлетки «Секретики»; котлетки «Бабушкины сказки». **Крокеты «Халяль»:** крокеты «Пчелка»; крокеты «Пиноккио»; крокеты

«Крепыш»; крокеты «Солнышко»; крокеты «Карапузики»; крокеты «Мишки Гамми». **Палочки «Халяль»:** палочки «Капитошка»; палочки «Петушок»; палочки «Крепыш»; палочки «Домовенок»; палочки «Умка»; палочки «Лимпопо». **Биточки «Халяль»:** биточки из мяса цыпленка-бройлера; биточки из мяса индейки; биточки из мяса птицы; биточки «Ладушки»; биточки «Непоседы»; биточки «Познайки»; биточки «Бабушкино лукошко»; биточки «Лимпопо»; биточки «Винни»; биточки «Светлячки»; биточки из индейки «Почемучки»; биточки из мяса птицы «Волшебные сказки»; биточки «Розовые щечки». **"Ежики" «Халяль»:** "Ежики" куриные «Лунтик»; "Ежики" детские «Кнопочка». **Шницель «Халяль»:** шницель рубленый из мяса цыпленка-бройлера; шницель рубленый из мяса индейки; шницель рубленый из мяса птицы; шницель «Теремок»; шницель «Семь гномов»; шницель «Тополек»; шницель «Здоровячок» рубленый из цыпленка-бройлера; шницель «Здоровячок» рубленый из индейки; шницель «Здоровячок» рубленый из мяса птицы. **Рубленые формованные непанированные «Халяль» Тефтели «Халяль»:** тефтели из мяса цыпленка-бройлера; тефтели из мяса индейки; тефтели из мяса птицы; тефтели «Почемучки»; тефтели «Сделай Ам»; тефтели «Гулливер»; тефтели «Лукоморье»; тефтели «Бемби»; тефтели куриные «Смешарики». тефтельки из индейки «Вкусняшки»; тефтельки из мяса птицы «Гномики»; тефтельки «Колобки». **Фрикадельки «Халяль»:** фрикадельки из мяса цыпленка-бройлера; фрикадельки из мяса индейки; фрикадельки из мяса птицы; фрикадельки «Малышок»; фрикадельки «Лапушка»; фрикадельки «Семеро с ложкой»; фрикадельки из индейки «Киндер»; фрикадельки «Румяные шечки»; фрикадельки «Карапузики»; фрикадельки «Забава». **Кнели «Халяль»:** кнели из мяса цыпленка-бройлера с рисом; кнели из мяса индейки с рисом; кнели из мяса птицы с рисом; кнели «Ням Ням» с картофелем; кнели «Ням Ням» с морковью; кнели «Ням Ням»; кнели «Самарики» из мяса цыпленка; кнели «Самарики» из мяса индейки; кнели «Самарики» из мяса перепелов; кнели «Курочка Ряба» из мяса цыпленка; кнели «Курочка Ряба» из мяса индейки; кнели «Курочка Ряба» из мяса перепелов. **Бифштекс «Халяль»:** бифштекс «Робин-бобин»; бифштекс школьный «Лесовичок». **Ромштекс «Халяль»:** ромштекс «Лимпопо»; ромштекс «Добрыня»; ромштекс «Рыжик»; ромштекс «Буратино»; ромштекс «Малышок»; **Голубцы ленивые «Халяль»:** голубцы ленивые из мяса цыпленка-бройлера; голубцы ленивые из мяса индейки; голубцы ленивые из мяса птицы; голубцы ленивые «Почемучки»; голубцы ленивые «Богатырь»; голубцы ленивые «Двое из ларца»; голубцы ленивые «Три толстяка»; голубцы ленивые «Пух» из мяса цыпленка; голубцы ленивые «Пух» из мяса индейки; голубцы ленивые «Пух» из мяса перепелов; **Гамбургер «Халяль»:** гамбургер «Жар-птица»; гамбургер «Росток»; гамбургер куриный «Садко»; гамбургер «Семеро с ложкой»; гамбургер школьный «Лицейский»; люляшка «Неваляшка». **Рубленые фаршированные «Халяль»:** орешек «Секретик»; каштанчик «Лучик»; батончик «Поспел» с печенью. **Зразы «Халяль»:** зразы «Хочушка»; зразы «Сырная сказка»; зразы «Алиса»; зразы «Мистер Твистер» с печенью. **Рулет «Халяль»:** рулет «Из Детского сада» из мяса цыплят с яйцом и зеленым луком; рулет «Из Детского сада» из мяса индейки с яйцом и зеленым луком; рулет «Топтыжка»; рулет «Пострелята»; рулет «Непослуха»; рулет «Подрастайка». **Голубцы фаршированные «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Перец фаршированный «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Кабачки фаршированные «Халяль»:** мясом цыплят, рисом и овощами; мясом индейки, рисом и овощами; мясом перепелов, рисом и овощами. **Рубленные в оболочке «Халяль»:** колбаска «Аппетитная» из мяса птицы; колбаска «Школьная»; колбаски субпродуктовые.

Рекомендуемые сроки годности **охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы «Халяль»** со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 75% до 80%: **без вакуума:** при температуре хранения **от 0 °С до 4 ºС**: натуральные – **не более 48 часов;** рубленые**– не более 48 часов;** фаршированные – **не более 48 часов;** при температуре хранения от **минус 1°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от

HACCP EXPERT

минус 2°С до плюс 1ºС: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до минус 3ºС**: натуральные – **не более 10 суток;** рубленые**– не более 10 суток;** фаршированные – **не более 10 суток с применением вакуума или модифицированной атмосферы:** при температуре хранения **от 0 °С до 4 ºС**: натуральные – **не более 5 суток;** рубленые**– не более 5 суток;** фаршированные – **не более 3 суток;** при температуре хранения от **минус 1°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 8 суток;** рубленые**– не более 8 суток;** фаршированные – **не более 5 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до плюс 1ºС**: натуральные – **не более 8 суток;** рубленые**– не более 8 суток;** фаршированные – **не более 5 суток;** при температуре хранения от **минус 2°С до минус 3ºС**: натуральные – **не более 15 суток;** рубленые**– не более 15 суток;** фаршированные – **не более 15 суток** Рекомендуемые сроки годности **замороженных полуфабрикатов из мяса птицы «Халяль»** со дня (часа) выработки при относительной влажности воздуха от 85% до 95%: **упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – **не более 1 месяца;** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – **не более 1 месяца;** фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 12°С – **не более 1 месяца;** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев;** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев;** фаршированные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С – **не более 3 месяцев.** После вскрытия полуфабрикатов, упакованных с применением модифицированной газовой среды продукт следует хранить при температуре от 0 °С до 4ºС – **не более 24 часов.** Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

14 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-354-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПРОДУКТИВНЫХ ЖИВОТНЫХ ДЕФРОСТИРОВАННЫЕ (взамен ТУ 9212-354-2015)**

Дата введения в действие 06.08.2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из субпродуктов говяжьих, бараньих, свиных (далее продукция). Продукция выпускается в дефростированном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид панированные Категория А: отбивные из телячьего сердца; отбивные из говяжьего сердца; отбивные из говяжьего сердца в кляре; шницели из говяжьего сердца; шницели из говяжьего сердца «По-милански». **сердце говяжье для жарки. Категория Б:** отбивные из свиного сердца; отбивные из свиного сердца в кляре; бефстроганов из говяжьего сердца; бефстроганов из свиного сердца; шницели из свиного сердца; шницели из свиного сердца «По-милански»; жаркое из сердца по-цыгански; жаркое из сердца с паприкой; сердце свиное для жарки. **Категория Д:** печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки; печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки в мучной панировке; мозги для жарки; почки (говя-

жьи, бараньи, свиные) для жарки; почки (говяжьи, бараньи, свиные) для жаркив сухарях "Броше"; шницель из вымени; ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной); ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в цветной панировке; **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые, бескостные Подвид непанированные Категория А:** гуляш из говяжьего сердца; бефстроганов из говяжьего сердца; сердце говяжье для жарки; сердце говяжье для тушения; сердце говяжье по-строгановски. рагу из языка; нарезка из языка; жаркое-рулет из сердца; стейк из сердца; сердце для тушения; сердце ломтиками; сердце соломкой. **Категория Б:** жаркое по-домашнему из говяжьих субпродуктов; гуляш сборный говяжий; гуляш сборный свиной; гуляш из свиного сердца; шашлык из свиного сердца; бефстроганов из свиного сердца; сердце свиное для жарки; сердце свиное для тушения; сердце свиное по-строгановски; сердце баранье для жарки; сердце баранье для тушения; сердце баранье по-строгановски; субпродукты свиные со специями; субпродукты говяжьи со специями; «комбинированный» стейк; сердце в маринаде; язык в маринаде; жаркое-звезда из сердца. **Категория Д:** гуляш из вымени; полуфабрикат костный мозг; печень «По-гомельски»; печень говяжья «По-бразильски». ассорти из субпродуктов для барбекю; шашлык из субпродуктов «По-абазински»; печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки; печень (говяжья, баранья, свиная) для тушения; печень (говяжья, баранья, свиная) для запекания; шашлык из (говяжьей, бараньей, свиной) печени; шашлык из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в беконе; печень (говяжьей, бараньей, свиной) «По-строгановски»; поджарка из печени (говяжьей, бараньей, свиной); отбивная из свиной печени; шашлык из щековины; шницель из почек (говяжьих, бараньих, свиных); почки (говяжьи, бараньи, свиные) для жарки; почки (говяжьи, бараньи, свиные) по-строгановски; шашлык из почек (говяжьи, бараньи, свиные); вымя для жарки; шницель из вымени; вымя по-строгановски; печень для приготовления на вертеле; рагу из почек; почки, нарезанные соломкой; засыпка для супа (зобная железа); зобная железа для начинки из слоеных пирожков; зобная железа для запекания; зобная железа для рагу фин; рубец для «Итальянского супа из потрохов»; рубец, нарезанный соломкой, для салата из субпродуктов; субпродукты на шампуре; жаркое рулет из печени; жаркое рулет из рубца; жаркое с почками. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид – фаршированные Категория А:** сердце, фаршированное мясным фаршем. **Категория Б:** рулет из сердца с грибами; рулет из сердца с огурцами; рулет из сердца с луком; сердце, фаршированное овощами. сердце, фаршированное рисом. **Категория В:** сердце, фаршированное печенью. **Категория Д:** рулет из желудка; желудок свиной, фаршированный ливером; рулет из рубца со специями; рулет из рубца с чесноком; рулет из рубца острый; рулет из рубца с морковью; трубочки из печени с яблоками. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – кусковые Подвид мелкокусковые Категория В:** набор бараний для калле-башаяк; набор мясной для жаркого из свиных субпродуктов; ассорти «По-винницки». **Категория Г:** набор мясной для холодца; набор мясной для студня с мясом птицы; набор мясной для студня «По-таджикски»; набор мясной для супа из субпродуктов; набор бараний «Кала-поча»; набор для шурпы из говяжьих субпродуктов; набор для шурпы из свиных субпродуктов; набор для шурпы из бараньих субпродуктов; «Кыздырма» из субпродуктов; «Кучмачи» из говяжьих субпродуктов; шашлык из бараньих субпродуктов; шашлык из свиных субпродуктов; набор для запеканки из субпродуктов; набор для зельца. **Категория Д:** набор мясной для студня; набор мясной для студня «Домашний»; набор мясной для холодца «Домашний»; набор мясной для студня «По-украински»; набор мясной для студня «По-казахски»; набор мясной для студня «По-белорусски»; набор мясной для студня «По-молдавски»; набор мясной для студня «По-литовски»; набор мясной для студня с языком; набор мясной для холодца свиной; набор мясной для холодца говяжий; набор мясной для холодца «По-белорусски»; набор мясной для холодца «По-молдавски»; набор мясной для холодца «По-эстонски»; набор мясной для холодца «По-латвийски»; набор мясной для рассольника говяжий; набор мясной для рассольника свиной; набор мясной для мужижи; набор мясной для хаша «По-грузински»; набор мясной для хаша «По-азейбарджански»; набор мясной для хаша

«По-армянски»; набор мясной для «Джиз-быз»; набор говяжий «Калла-пача»; набор бараний для пити; набор бараний для куардака; набор бараний для куардака «По-таджикски»; набор говяжий для куардака; набор бараний для куардака «По-казахски»; набор для зельца «Домашний»; набор для бигуса; кучмачи свиные «По-домашнему»; набор для супа (почки, кости трубчатые, сердце, селезенка); ножки свиные для варки; рыло для варки; рыло для велльфлейш; уши свиные для варки; засыпка для айнтопфа (уши свиные). **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – весовые, фасованные Категория Б:** фарш из субпродуктов говяжьих и свиных; фарш из субпродуктов говяжьих; фарш из субпродуктов свиных; фарш «Домашний»; фарш для бифштекса; «Манти»; фарш из субпродуктов (сердца и легкого); **Категория Д:** фарш из печени для суповой засыпки; фарш для фрикаделек из печени (с квашеной капустой); фарш для начинок. **Группа – мясные полуфабрикаты из субпродуктов Вид – рубленые Подвид – формованные Категория Б:** люля-кебаб; палочки из субпродуктов; крокеты из субпродуктов; тефтели из субпродуктов; купаты; полуфабрикат мясной «Особый»; субпродукты говяжьи рубленые со специями; субпродукты свиные рубленые со специями; «Ёжики» из сердца. **Категория В:** кюфта; кюфта «По-московски»; фрикадельки из субпродуктов; фарш для долмы; купаты из свиных и говяжьих субпродуктов; котлеты из сердца; биточки из сердца; котлеты из сердца «По-домашнему»; биточки из сердца «По-домашнему»; «Кололак» из говяжьих субпродуктов; «Кололак» из свиных субпродуктов; голубцы из сердца «По-венгерски». **Категория Г:** «Асип» (колбаски из субпродуктов); колбаски из субпродуктов; колбаса из говяжьих субпродуктов; колбаски из субпродуктов для гриля. **Категория Д:** купаты из свиных субпродуктов; начинка субпродуктовая для вторых блюд; «Печеночная» колбаса; оладьи из печени (говяжьей, бараньей, свиной); котлеты из печени (говяжьей, бараньей, свиной); биточки из печени (говяжьей, бараньей, свиной); отбивная из свиной печени; оладьи из свиной печени; котлеты из свиной печени; котлеты из свиной печени «По-домашнему»; колбаски из субпродуктов для пикника; «Сариси»; «Ливер в сальнике»; шашлык из печени и почек «Королевский».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными, фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности дефростированных полуфабрикатов, изготовленных из замороженного сырья, при относительной влажности воздуха от 75% до 80% и температуре от минус 1,5 ºС до 4ºС: кусковых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): от 0ºС до плюс 4ºС – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч); от минус 1,5ºС до 0ºС – не более 3 суток; с применением консерванта Униконс XXL – 14 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток; рубленых без применения вакуума (без упаковки, упакованные в групповую упаковку с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией): от 0ºС до плюс 4ºС – не более 2 суток (в т. ч. на предприятии-изготовителе не более 16 ч); от минус 1,5ºС до 0ºС – не более 3 суток; с применением консерванта Униконс XXL – 14 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток. **Сроки годности** и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов. **Срок годности** полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.13.14-726-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ «ХАЛЯЛЬ»

Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на рубленные и кусковые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты «Халяль», панированные и не панированные, в маринаде или без изготовленные из мяса говядины, телятины, мраморной говядины, баранины, конины, оленины (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикат) с добавлением или без добавления мяса птицы, соевого белка, сыра кислотной коагуляции, грибов, орехов, масла (растительного, животного происхождения), муки, крахмала, зелени, пищевых и вкусовых добавок, предназначенные для реализации в розничной и оптовой торговой сети, на предприятиях общественного питания, для приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в замороженном или охлажденном виде. Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые из говядины. Категория А: вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); тазобедренная часть (оковалок, огузок); тазобедренная часть (подбедерок); лопаточная часть; подлопаточная часть; толстый край; тонкий край; покромка; лопатка говяжья; поясничная часть; спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край); шейная часть; пашина; филей окорока. **Категория Б:** грудная часть; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой) из говядины; тазобедренная часть (кострец). **Категория В:** грудинка; шейный зарез. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из говядины. Категория А:** спинно-поясничная часть; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; лопатка говяжья; шея говяжья; поясничная часть; спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край). **Категория Б:** грудинная часть; окорок; окорок с голяшкой. **Категория В:** грудинка; шейный зарез. **Категория Г:** голяшка передняя; голяшка задняя; ребра. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, крупнокусковые из конины. Категория А:** вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; покромка; лопатка; поясничная часть; спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край); шейная часть; плечевая часть; пашина; филей окорока. **Категория Б:** грудная часть; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой). **Категория В:** грудинка; шейный зарез. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из конины. Категория А:** спинно-поясничная часть; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край); подлопаточная часть; лопатка; поясничная часть; спинная часть; вырезка. **Категория Б:** грудинная часть; окорок. **Категория В:** грудинка; шейный зарез. **Категория Г:** голяшка передняя; голяшка задняя. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, крупнокусковые из баранины. Категория А:** спинно-поясничная часть; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; лопатка; поясничная часть; спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край). **Категория Б:** окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой). **Категория**

HACCP EXPERT

В: грудинка; грудная часть; корейка. **Группа мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные крупнокусковые из баранины. Категория А:** спинно-поясничная часть; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; лопатка; поясничная часть; спинная часть; лопаточная часть (лопатка, предплечный край). **Категория Б:** окорок. **Категория В:** грудинка; баранье седло; корейка; шейка. **Категория Г:** ребра. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, мелкокусковые, в маринаде. Категория Г:** ребрышки бараньи для гриля в специях; ребрышки бараньи маринованные; ребрышки бараньи острые для жарки; ребрышки бараньи пряные для жарки; ребрышки говяжьи для гриля в специях; ребрышки говяжьи маринованные; ребрышки говяжьи острые для жарки; ребрышки говяжьи пряные для жарки. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде. Категория А:** шашлык из говядины; шашлык из конины. **Категория Б:** шашлык из говядины в уксусе; шашлык из конины в уксусе; шашлык из говядины маринованной в томатах со специями; шашлык из конины маринованной в томатах со специями; шашлык из баранины маринованный в томатах со специями; шашлык из говядины в соевом соусе; шашлык из говядины в майонезе; шашлык из баранины в майонезе; шашлык из говядины в кетчупе; шашлык из конины в кетчупе; шашлык из говядины «По-кавказски»; шашлык из говядины «Традиционный»; шашлык из конины «Традиционный». **Категория В:** шашлык из баранины маринованный в уксусе; шашлык из баранины маринованный в томатном соусе; шашлык из баранины маринованный в горчице; шашлык из баранины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – порционные, в маринаде. Категория Б:** рулет из шеи бараньей маринованный. **Категория В:** антрекот из баранины маринованный. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – порционные, панированные и не панированные. Категория А:** ромштекс из говядины; ромштекс из говядины в цветной панировке; отбивная из говядины; отбивная из баранины; отбивная из конины; отбивная из оленины. **Категория Б:** стейк «Нью-Йорк» из мраморной говядины; стейк «Нью-Йорк» из говядины; стейк «Рибай» из мраморной говядины; стейк «Рибай» из говядины; стейк «Флэт Айрон» из мраморной говядины; стейк «Флэт Айрон» из говядины; стейк «Филе Миньон» из мраморной говядины; стейк «Филе Миньон» из говядины. **Категория В:** котлета отбивная из баранины; стейк «Ти-Бон» из мраморной говядины; стейк «Ти-Бон» из говядины; стейк «Портерхаус» из мраморной говядины; стейк «Портерхаус» из говядины; стейк «Томагавк» из мраморной говядины; стейк «Томагавк» из говядины; стейк «Ковбой» из мраморной говядины; стейк «Ковбой» из говядины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – весовые, фасованные. Категория А:** фарш говяжий натуральный; фарш из баранины натуральный; фарш из конины натуральный; фарш из оленины натуральный. **Категория Б:** фарш для бифштексов. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – весовые, фасованные. Категория В:** фарш для тефтелей с рисом. **Категория Г:** фарш «Городской»; фарш для котлет и биточков. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – формованные, панированные и не панированные. Категория Б:** бифштекс из говядины; бифштекс «Казанский»; бифштекс «Восточный» с сыром; люля-кебаб из баранины; люля-кебаб из говядины; котлеты «Полтавские»; биточки «Полтавские»; шницель «Полтавский». **Категория В:** шницель из говядины; шницель «Семейный»; шницель «По-домашнему»; котлеты из баранины; котлет из говядины со сладким перцем; котлеты «Семейные»; котлеты «Классика»; котлеты «Особые»; котлеты из баранины с луком; котлеты из баранины «Пикантные» с паприкой; котлеты из баранины с чесноком; котлеты из баранины с грибами; котлеты «По-домашнему»; биточки «Семейные». **Категория Г:** котлеты «Осенние». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – формованные, панированные и не панированные. Категория В:** котлеты «Вкус востока»; котлеты «Домашние»; котлеты в панировке из специй; котлеты с капустой; котлеты с тыквой; биточки «Вкус востока»; биточки «Домашние»; биточки в панировке из специй; шницель «Вкус востока»; шницель «Домашний»; шницель в

HACCP ЭКСПЕРТ

панировке из специй; шницель с капустой; шницель с тыквой. **Категория Г:** котлеты «Нежные»; котлеты мясо-картофельные; биточки «Нежные»; шницель «Нежный»; шницель мясо-картофельный. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б:** колбаски «Берлинские»; колбаски из оленины; колбаски из телятины. **Категория В:** колбаски «Деревенские»; колбаски «Восточные» с сыром; колбаски «Провансальские»; купаты «Для гриля»; купаты из говядины сыром; купаты из баранины с сыром; купаты из конины с сыром; купаты из оленины с сыром; купаты из говядины с курицей; купаты из баранины с курицей; купаты из конины с курицей; купаты из оленины с курицей.

Изменение № 1 Дата введения в действие 09.11.2018 год **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – весовые, фасованные. Категория В:** фарш «Заправленный». **Категория Г:** фарш из субпродуктов. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – формованные, панированные и не панированные. Категория В:** котлеты «Домашние». **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – формованные, панированные и не панированные. Категория В:** тефтели с рисом. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид –рубленные. Подвид – фаршированные. Категория В:** перец фаршированный; голубцы.

Изменение № 2 Дата введения в действие 27.02.2019 год **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке. Категория Б:** «Тутырма».

Изменение № 3 Дата введения в действие 27.02.2019 год **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, крупнокусковые из оленины. Категория А:** вырезка «Ленивая мышца»; длиннейшая мышца (спинная часть, поясничная часть, большое филе); тазобедренная часть (верхний кусок, внутренний кусок, боковой кусок, наружный кусок); лопаточная часть (плечевая часть, заплечная часть, подлопаточная часть); окорок. **Категория Б:** шейная часть. «Холка» без кости; грудная часть. **Категория В:** котлетное мясо; рулька. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мясокостные, крупнокусковые из оленины. Категория А:** длиннейшая мышца (спинная часть, поясничная часть) на кости «Седло-хребет»; тазобедренная часть (верхний кусок, внутренний кусок, боковой кусок, наружный кусок) на кости; лопаточная часть (плечевая часть, заплечная часть, подлопаточная часть); окорок. **Категория Б:** шейная часть на кости; «Холка» на кости; грудная часть на кости. **Категория В:** рулька. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – порционные, бескостные из оленины. Категория А:** лангет; эскалоп. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – порционные, мясокостные из оленины. Категория А:** антрекот. **Категория Б:** котлета натуральная с косточкой. **Категория Г:** ребра. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, бескостные из оленины. Категория А:** гуляш; поджарка. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые, мясокостные из оленины. Категория Д:** суповой набор.

Изменение № 4 Дата введения в действие 14.12.2021 год **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мелкокусковые в маринаде и без маринада. Категория А:** Гуляш из баранины [с массовой долей жировой ткани не более 20%]. **Категория Б:** Гуляш из баранины [с массовой долей жировой ткани от 20% до 35%].

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной, негерметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 6оС: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 6 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 3 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 2 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 5 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 3 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 5 суток; полуфабрикаты

рубленные без панировки (в том числе в оболочке) – не более 4 суток; полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 2 суток. полуфабрикаты рубленные (фарши) – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной, герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до плюс 6оС: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 7 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 5 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 8 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 7 суток; полуфабрикаты рубленные без панировки (в том числе в оболочке) – не более 6 суток; полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 5 суток. полуфабрикаты рубленные (фарши) – не более 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от минус 1оС до плюс 6оС: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 20 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 14 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 10 суток; порционные полуфабрикаты в маринаде – не более 16 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток. мелкокусковые полуфабрикаты в маринаде – не более 14 суток; полуфабрикаты рубленные без панировки (в том числе в оболочке) – не более 12 суток; полуфабрикаты рубленые в панировке – не более 10 суток; полуфабрикаты рубленные (фарши) – не более 6 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, негерметично упакованной, с момента изготовления при температуре не выше минус 18оС для всей продукции – не более 60 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, герметично упакованной, с момента изготовления при температуре не выше минус 18оС для всей продукции – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды с момента изготовления при температуре не выше минус 18оС для всей продукции – не более 180 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.13.14-688-2017** **ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА СТРАУСА**

Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из мяса страуса, предназначенные для реализации, приготовления различных блюд и закусок. Полуфабрикаты выпускаются в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (страуса). Вид – натуральные, (кусковые). Подвид – мясокостные/бескостные, панированные/непанированные. Мясо страуса; Филе «Чудо страус»; Филе «Мистер страус»; Стейк «Обед аристократа»; Рулеты «Экзотика Кубани»; Котлета натуральная «Ковбой»; Набор для первых блюд; Мясо страуса для шашлыка. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные. Подвид – фаршированные.** Филе «Мечта гурмана». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные, бескостные; маринованные, не маринованные.** Шашлык «Экзотический»; Мясо страуса «Пикантное»; Стейк «Цезарь». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, непанированные.** Кнели «Мираж»; Котлеты: «Бермудский треугольник»; «Знойное сафари»; «Нежность»; «Здоровье»; «Пикантные». **Группа – полуфабрикаты из мяса**

птицы. Вид – рубленные. Подвид – весовые, фасованные. Фарш из мяса страуса натуральный; Фарш из мяса страуса с пряностями. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** Купаты из мяса страуса «Знойное сафари».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлаждённых полуфабрикатов при температуре хранения от 2 до 6°С: Полуфабрикаты натуральные: бескостные без панировки не более 48 часов; Полуфабрикаты натуральные Бескостные в панировке, со специями, с соусом, маринованные – не более 24 часов. Полуфабрикаты рубленые в панировке и без неё не более 18 часов. Наборы для первых блюд – не более 12 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденных натуральных полуфабрикатов (кусковые) при температуре от минус 2С до плюс 6С: негерметично упакованных (в обсыпке или без) не более – 9 суток; герметично (в обсыпке или без) упакованных не более – 13 суток; герметично упакованных в маринаде – не более 15 суток; с применением вакуума или газомодифицированной среды (в обсыпке или без) – не более 18 суток; с применением вакуума или газомодифицированной среды (в маринаде) – не более 20 суток. **Рекомендуемый срок годности** натуральных кусковых (бескостных и мясокостных) охлажденных полуфабрикатов в панировке, без панировки, упакованных с применением вакуума, при температуре: от 0ºС до плюс 6 ºС – не более 8 суток; от 0 ºС до плюс 4 ºС – не более 12 суток; от 0 ºС до плюс 2 ºС – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** суповых наборов из мяса страуса (бескостных и мясокостных) негерметично упакованных при температуре: от плюс 2оС до плюс 6оС – не более 2 суток; от 0оС до плюс 6оС – не более 4 суток; от 0оС до плюс 4оС – не более 6 суток; от 0оС до плюс 2оС – не более 8 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных рубленных полуфабрикатов (весовых, фасованных), с момента изготовления при температуре от 0С до плюс 6С: фарш из мяса страуса без добавления консервантов негерметично упакованный – не более 6 суток; фарш из мяса страуса с добавлением консервантов, негерметично упакованный – не более 8 суток; фарш из мяса страуса без добавления консервантов, герметично упакованный – не более 8 суток; фарш из мяса страуса с добавлением консервантов, герметично упакованный – не более 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных рубленных полуфабрикатов (весовых, фасованных), с момента изготовления при температуре от 0С до плюс 2С: фарш из мяса страуса, герметично упакованный – не более 12 суток; фарш из мяса страуса, упакованный под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденных рубленных полуфабрикатов (панированных, не панированных, в том числе фаршированных), с момента изготовления при температуре от 0С до плюс 4С: негерметично упакованных без применения консерванта – не более 8 суток; негерметично упакованных с применением консерванта – не более 10 суток; герметично упакованных без применения консерванта – не более 10 суток; герметично упакованных с применением консерванта – не более 12 суток; упакованных с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** рубленных полуфабрикатов в оболочке охлажденных, при температуре от 0 до плюс 4С: в натуральной оболочке без применения консерванта – не более 7 суток; в натуральной оболочке с применением консерванта – не более 9 суток; в искусственной оболочке без применения консерванта – не более 12 суток; в искусственной оболочке с применением консерванта не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** полуфабрикатов в замороженном состоянии: при температуре не выше минус 18°С не более 4 месяцев, при температуре не выше минус 12°С не более 2 месяцев, при температуре не выше минус 8°С не более 30 дней. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

Реквизиты:

Адрес: 393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307

Наименование организации:

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНН организации: 6827033733

Номер счёта: 40702810761000008841

Дата открытия счёта: 07.04.2022

Наименование банка: Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

Корреспондентский счёт: 30101810800000000649

БИК: 046850649

Реквизиты компании:

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область

НАССР EXPERT