«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
Сайт: https://haccpexpert.ru/
эл. почта: nicpb@haccpexpert.ru

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА ПРОДУКТЫ УБОЯ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ



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

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРОДУКТЫ УБОЯ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ

ТУ,ТИ 10.11.50-597-2026 ЖИР БАРАНИЙ ПИЩЕВОЙ 3

ТУ,ТИ 10.11.50-596-2026 ЖИР ГОВЯЖИЙ ПИЩЕВОЙ (НДС 10%) 5

ТУ,ТИ 10.11.50-592-2026 ЖИР СВИНОЙ ПИЩЕВОЙ (НДС 10%) 7

ТУ,ТИ 10.11.36-1351-2026 ОЛЕНИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (НДС 10%) 9

ТУ,ТИ 10.11.35-1350-2026 КОНИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (НДС 10%) 12

ТУ,ТИ 10.11.33-1349-2026 БАРАНИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (НДС 10%) 15

ТУ,ТИ 10.11.32-1348-2026 СВИНИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (НДС 10%) 18

ТУ,ТИ 10.11.31-1347-2026 ТЕЛЯТИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ 22

ТУ,ТИ 10.11.16-1346-2026 ОЛЕНИНА ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%) 25

ТУ,ТИ 10.11.15-1345-2026 КОНИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%) 27

ТУ,ТИ 10.11.12-1344-2026 СВИНИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ИЛИ ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%) 29

ТУ,ТИ 10.11.13-1343-2026 БАРАНИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ИЛИ ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%) 31

ТУ,ТИ 10.11.31-1340-2026 ГОВЯДИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (НДС 10%) 33

ТУ,ТИ 10.11.14-1339-2026 КОЗЛЯТИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ИЛИ ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%) 37

ТУ,ТИ 10.11.11-1338-2026 ТЕЛЯТИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ИЛИ ОХЛАЖДЕННАЯ 38

ТУ,ТИ 10.11.11-1336-2026 ГОВЯДИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ИЛИ ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%) 40

ТУ,ТИ 10.13.15-360-2022 МЯСО МЕХАНИЧЕСКОЙ ДООБВАЛКИ И КОСТНЫЙ ОСТАТОК 42

HACCP EXPERT

ПРОДУКТЫ УБОЯ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ	
16 000 РУБ.	**ТУ,ТИ 10.11.50-597-2026 ЖИР БАРАНИЙ ПИЩЕВОЙ (взамен ТУ 10.11.50-597-2018)**

Дата введения в действие 30.04.2026 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 жир-сырец бараний пищевой (далее по тексту – продукт, продукция, жиры), предназначенные на пищевые, парфюмерно-косметические цели и для медицинских препаратов и иных целей, в зависимости от вида, качества и направления использования жира. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и для промышленной переработки на пищевых, парфюмерно-косметических и медицинских предприятиях. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Группа – пищевые продукты убоя. Жир-сырец. Вид продуктивного [убойного] животного – жир-сырец бараний: Жир-сырец первой группы: Жир-сырец бараний. Сальник; Жир-сырец бараний. Жир околопочечный; Жир-сырец бараний. Жир околосердечный; Жир-сырец бараний. Курдюк; Жир-сырец бараний. Жир подкожный. Жир-сырец бараний. Жир брыжеечный; Жир-сырец бараний. Жир корпусной; Жир-сырец бараний. Жир с ливера; Жир-сырец бараний. Жир с катыка; Жир-сырец бараний. Жировая обрезь производственная. **Жир-сырец второй группы:** Жир-сырец бараний. Жир с рубца; Жир-сырец бараний. Жир с книжки; Жир-сырец бараний. Жир с сычуга; Жир-сырец бараний. Жировая обрезь со шкур; Жир-сырец бараний. Жир кишечный (получаемый от обезжиривания кишок вручную). **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки замороженные. Вид замороженных блоков – из бараньего жира-сырца: Жир-сырец первой группы:** Блоки из бараньего жира-сырца. Сальник; Блоки из бараньего жира-сырца. Жир околопочечный; Блоки из бараньего жира-сырца. Жир околосердечный; Блоки из бараньего жира-сырца. Курдюк; Блоки из бараньего жира-сырца. Жир подкожный. Блоки из бараньего жира-сырца. Жир корпусной. Блоки из бараньего жира-сырца. Жир брыжеечный; Блоки из бараньего жира-сырца. Жир с ливера; Блоки из бараньего жира-сырца. Жир с катыка; Блоки из бараньего жира-сырца. Жировая обрезь производственная. **Жир-сырец второй группы:** Блоки из бараньего жира-сырца. Жир с рубца; Блоки из бараньего жира-сырца. Жир с книжки; Блоки из бараньего жира-сырца. Жир с сычуга; Блоки из бараньего жира-сырца. Жировая обрезь со шкур; Блоки из бараньего жира-сырца. Жир кишечный (получаемый от обезжиривания кишок вручную). Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». 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. Продукцию хранят при относительной влажности воздуха 75±5%.

Рекомендуемые сроки годности жира-сырца бараньего фасованного охлажденного и в блоках замороженного. Рекомендуемые сроки годности жира-сырца бараньего замороженного в блоках с момента изготовления и при температуре (от минус 8 до минус 25) ***и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** не выше минус 8°С – **не более 30 суток.** не выше минус 12°С – **не более 3 месяцев;** не выше минус 18°С – **не более 6 месяцев**; не выше минус 20°С – **не более 10 месяцев;** не выше минус 25°С – **не более 12 месяцев**. **Рекомендуемый срок годности** продукции, замороженной с **применением шоковой заморозки**, с момента изготовления при температуре не выше минус 18^0С: - не более **18 месяцев. Рекомендуемый срок годности** охлажденного фасованного жира-сырца **бараньего** при температуре от 0°С до 4°С – **не более 4 суток. Рекомендуемый срок годности о**хлажденного фасованного жира-сырца **бараньего** при температуре от 0°С до 4°С упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 8 суток. Рекомендуемые сроки годности жир-сырца бараньего с применением холодной пастеризации (HPP)** ***при температуре воздуха от плюс 0 °С до плюс 4 °С*** Охлажденного жира-сырца бараньего при температуре от 0°С до 4°С – **не более 12 суток.** Охлажденного жира-сырца бараньего при температуре от 0°С до 4°С упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 24 суток. Рекомендуемые сроки годности жир-сырца бараньего с применением холодной пастеризации (HPP) замороженного в блоках с момента изготовления и при температуре (от минус 8 до минус 25)** ***и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** не выше минус 8°С – **не более 90 суток.** не выше минус 12°С – **не более 9 месяцев;** не выше минус 18°С – **не более 18 месяцев**; не выше минус 20°С – **не более 30 месяцев;** не выше минус 25°С – **не более 36 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

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.50-596-2026 ЖИР ГОВЯЖИЙ ПИЩЕВОЙ (НДС 10%) (взамен ТУ 10.11.50-596-2017)

Дата введения в действие 21.04.2026 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. Вся продукция, производимая по данному документу, попадает под льготное налогообложение 10%.

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на жир-сырец говяжий пищевой (далее по тексту – продукт, продукция, жиры). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и для промышленной переработки на пищевых, парфюмерно-косметических и медицинских предприятиях. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Группа – пищевые продукты убоя. Жир-сырец. Вид продуктивного [убойного] животного – жир-сырец говяжий: Жир-сырец первой группы: Жир-сырец говяжий. Сальник; Жир-сырец говяжий. Жир околопочечный; Жир-сырец говяжий. Жир околосердечный; Жир-сырец говяжий. Жир внутренний; Жир-сырец говяжий. Жир щуповой; Жир-сырец говяжий. Подкожный жир; Жир-сырец говяжий. Корпусной жир; Жир-сырец говяжий. Жир с вымени; Жир-сырец говяжий. Жирное вымя молодняка крупного рогатого скота; Жир-сырец говяжий. Жир брыжеечный; Жир-сырец говяжий. Жир с головы (с заушных и височных впадин); Жир-сырец говяжий. Жир с ливера; Жир-сырец говяжий. Жир с хвоста; Жир-сырец говяжий. Жировая обрезь производственная (из колбасного и консервного цехов). **Жир-сырец второй группы:** Жир-сырец говяжий. Жир с рубца; Жир-сырец говяжий. Жир с книжки; Жир-сырец говяжий. Жир с сычуга; Жир-сырец говяжий. Жировая обрезь, получаемая при зачистке шкур скота вручную; Жир-сырец говяжий. Кишечный жир, получаемый от обезжиривания кишок вручную. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки жир-сырец замороженные. Вид замороженных блоков продуктивного [убойного] животного – жир-сырец говяжий: Жир-сырец первой группы:** Блоки мясные жир-сырец говяжий. Сальник; Блоки мясные жир-сырец говяжий. Жир околопочечный; Блоки мясные жир-сырец говяжий. Жир околосердечный; Блоки мясные жир-сырец говяжий. Жир внутренний; Блоки мясные жир-сырец говяжий. Жир щуповой; Блоки мясные жир-сырец говяжий. Подкожный жир; Блоки мясные жир-сырец говяжий. Корпусной жир; Блоки мясные жир-сырец говяжий. Жир с вымени; Блоки мясные жир-сырец говяжий. Жирное вымя молодняка крупного рогатого скота; Блоки мясные жир-сырец говяжий. Жир брыжеечный; Блоки мясные жир-сырец говяжий. Жир с головы (с заушных и височных впадин); Блоки мясные жир-сырец говяжий. Жир с ливера; Блоки мясные жир-сырец говяжий. Жир с хвоста; Блоки мясные жир-сырец говяжий. Жировая обрезь производственная (из колбасного и консервного цехов). **Жир-сырец второй группы:** Блоки мясные жир-сырец говяжий. Жир с рубца; Блоки мясные жир-сырец говяжий. Жир с книжки; Блоки мясные жир-сырец говяжий.Жир с сычуга; Блоки мясные жир-сырец говяжий. Жировая обрезь, получаемая при зачистке шкур скота вручную; Блоки мясные жир-сырец говяжий. Жир, получаемый от обезжиривания кишок вручную. ***Предприятие-изготовитель имеет право: - дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.*** **Термины и определения: жир-сырец:** пищевой продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов убойного животного. **подкожный жир** (Нрк *полив*)**:** жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с наружной части туши при ее разделке. **щуповой жир** (Нрк *паховый жир*)**:** жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой в области паха крупного рогатого скота **внутренний**

HACCP EXPERT

жир (Нрк *нутряной жир, нутряное сало*)**:** жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с внутренних органов. *Примечание* - жир-сырец, снятый с внутреннего органа, носит название того органа, с которого он снят (околопочечный жир, околосердечный жир и др.). **сальник** (Нрк *рубашка*)**:** жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с желудка. **брыжеечный жир** (Нрк *оточный жир*)**:** жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с брыжейки при разделении комплекта кишок. **кишечный жир:** жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с кишок при их обезжиривании. **Технический жир** является сырьём, полученным в процессе переработки продуктов животноводства. **Рекомендуемые сроки годности жира-сырца говяжьего фасованного охлажденного и в блоках замороженного. Рекомендуемые сроки годности жира-сырца говяжьего замороженного в блоках с момента изготовления и при температуре (от минус 8 до минус 25)** ***и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** не выше минус 8°С – **не более 30 суток.** не выше минус 12°С – **не более 3 месяцев;** не выше минус 18°С – **не более 6 месяцев**; не выше минус 20°С – **не более 10 месяцев;** не выше минус 25°С – **не более 12 месяцев**. **Рекомендуемый срок годности** продукции, замороженной с **применением шоковой заморозки**, с момента изготовления при температуре не выше минус 18^0С: - не более **18 месяцев. Рекомендуемый срок годности** охлажденного фасованного жира-сырца говяжьего при температуре от 0°С до 4°С – **не более 4 суток. Рекомендуемый срок годности о**хлажденного фасованного жира-сырца говяжьего при температуре от 0°С до 4°С упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 8 суток. Рекомендуемые сроки годности жир-сырца с применением холодной пастеризации (HPP)** ***при температуре воздуха от плюс 0 °С до плюс 4 °С*** Охлажденного жира-сырца говяжьего при температуре от 0°С до 4°С – **не более 12 суток.** Охлажденного жира-сырца говяжьего при температуре от 0°С до 4°С упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 24 суток. Рекомендуемые сроки годности жир-сырца говяжьего с применением холодной пастеризации (HPP) замороженного в блоках с момента изготовления и при температуре (от минус 8 до минус 25)** ***и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** не выше минус 8°С – **не более 90 суток.** не выше минус 12°С – **не более 9 месяцев;** не выше минус 18°С – **не более 18 месяцев**; не выше минус 20°С – **не более 30 месяцев;** не выше минус 25°С – **не более 36 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

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.50-592-2026 ЖИР СВИНОЙ ПИЩЕВОЙ (НДС 10%) (взамен ТУ 10.11.50-592-2017)

Дата введения в действие 21.04.2026 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 жир-сырец свиной пищевой (далее по тексту – продукт, продукция, жиры). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и для промышленной переработки на пищевых, парфюмерно-косметических и медицинских предприятиях. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Группа – пищевые продукты убоя. Жир-сырец. Вид продуктивного [убойного] животного – жир-сырец свиной: Жир-сырец первой группы: Жир-сырец свиной. Сальник; Жир-сырец свиной. Жир околопочечный; Жир-сырец свиной. Жир околосердечный; Жир-сырец свиной. Жир внутренний; Жир-сырец свиной. Жир щуповой; Жир-сырец свиной. Жир кишечный; Жир-сырец свиной. Жир подкожный; Жир-сырец свиной. Жир брыжеечный; Жир-сырец свиной. Жир с головы; Жир-сырец свиной. Жир с ливера; Жир-сырец свиной. Жир с калтыка; Жир-сырец свиной. Жир хребтовый; Жир-сырец свиной. Жир боковой; Жир-сырец свиной. Жир сетка; Жир-сырец свиной. Обрезь свежего шпика; Жир-сырец свиной. Жировая обрезь производственная (из колбасного и консервного цехов). **Жир-сырец второй группы:** Жир-сырец свиной. Жир с желудка; Жир-сырец свиной. Жировая обрезь, получаемая при зачистке шкур скота вручную; Жир-сырец свиной. Жир, получаемый от обезжиривания кишок вручную. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки жир-сырец замороженные. Вид замороженных блоков продуктивного [убойного] животного – жир-сырец свиной: Жир-сырец первой группы:** Блоки мясные жир-сырец свиной. Сальник; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир околопочечный; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир околосердечный; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир внутренний; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир щуповой; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир кишечный; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир подкожный; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир брыжеечный; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир с головы; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир с ливера; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир с катыка; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир хребтовый; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир боковой; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир сетка; Блоки мясные жир-сырец свиной. Обрезь свежего шпика; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жировая обрезь производственная (из колбасного и консервного цехов) **Жир-сырец второй группы:** Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир с желудка; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жировая обрезь, получаемая при зачистке шкур скота вручную; Блоки мясные жир-сырец свиной. Жир, получаемый от обезжиривания кишок вручную. **Термины и определения: жир-сырец:** Пищевой продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов убойного животного. **подкожный жир** (Нрк полив)**:** Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с наружной части туши при ее разделке. *Примечание* - Свиной подкожный жир называется шпиком. **мездровый жир:** Жир-сырец, снятый со свиной шкуры. **внутренний жир** (Нрк нутряной жир, нутряное сало)**:** Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с внутренних органов. *Примечание* - Жир-сырец, снятый с внутреннего органа, носит название того органа, с которого он снят (околопочечный жир,

околосердечный жир и др.). **сальник** (Нрк рубашка)**:** Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с желудка. **брыжеечный жир** (Нрк оточный жир)**:** Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с брыжейки при разделении комплекта кишок. **кишечный жир:** Жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с кишок при их обезжиривании. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». 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. Продукцию хранят при относительной влажности воздуха 75±5%.

Рекомендуемые сроки годности жира-сырца свиного фасованного охлажденного и в блоках замороженного. Рекомендуемые сроки годности жира-сырца свиного замороженного в блоках с момента изготовления и при температуре (от минус 8 до минус 25) ***и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** не выше минус 8°С – **не более 30 суток.** не выше минус 12°С – **не более 3 месяцев;** не выше минус 18°С – **не более 6 месяцев**; не выше минус 20°С – **не более 10 месяцев;** не выше минус 25°С – **не более 12 месяцев**. **Рекомендуемый срок годности** продукции, замороженной с **применением шоковой заморозки**, с момента изготовления при температуре не выше минус 18^0С: - не более **18 месяцев. Рекомендуемый срок годности** охлажденного фасованного жира-сырца свиного при температуре от 0°С до 4°С – **не более 4 суток. Рекомендуемый срок годности о**хлажденного фасованного жира-сырца свиного при температуре от 0°С до 4°С упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 8 суток. Рекомендуемые сроки годности жир-сырца с применением холодной пастеризации (HPP)** ***при температуре воздуха от плюс 0 °С до плюс 4 °С*** Охлажденного жира-сырца свиного при температуре от 0°С до 4°С – **не более 12 суток.** Охлажденного жира-сырца свиного при температуре от 0°С до 4°С упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 24 суток. Рекомендуемые сроки годности жир-сырца свиного с применением холодной пастеризации (HPP) замороженного в блоках с момента изготовления и при температуре (от минус 8 до минус 25)** ***и относительной влажности воздуха (70-80) %:*** не выше минус 8°С – **не более 90 суток.** не выше минус 12°С – **не более 9 месяцев;** не выше минус 18°С – **не более 18 месяцев**; не выше минус 20°С – **не более 30 месяцев;** не выше минус 25°С – **не более 36 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

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.36-1351-2026 ОЛЕНИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (НДС 10%)

Дата введения в действие 06.04.2026 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 распространяется на продукты убоя из оленины замороженную полученную в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. 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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ ОЛЕНИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина замороженная. Способ разделки–полутуши: Оленина. Полутуша первой категории; Оленина. Полутуша второй категории; Оленина. Полутуша от взрослых оленей первой категории; Оленина. Полутуша от взрослых оленей второй категории; Оленина. Полутуша от молодняка оленей первой категории; Оленина. Полутуша от молодняка оленей второй категории; Оленина. Полутуша от оленят; Оленина. Полутуша от оленят первой категории; Оленина. Полутуша от оленят второй категории; Оленина. Полутуша оленины тощей. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина замороженная. Способ разделки – отрубы на кости:** Оленина. Передняя четвертина на кости; Оленина. Задняя четвертина на кости; Оленина. Передняя половина на кости; Оленина. Задняя половина на кости; Оленина. Задняя часть на кости; Оленина. Шейный отруб на кости; Оленина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Оленина. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Оленина. Передняя голяшка на кости; Оленина. Спинно-поясничный отруб на кости; Оленина. Спинной отруб на кости; Оленина. Поясничный отруб на кости; Оленина. Хвостовой отруб; Оленина. Тазобедренный отруб на кости; Оленина. Задняя голяшка на кости; Оленина. Реберный отруб на кости; Оленина. Грудной отруб на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина замороженная. Способ разделки – отрубы бескостные:** Оленина. Шейный отруб бескостный; Оленина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Оленина. Предостная мышца; Оленина. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; Оленина. Заостная и дельтовидная мышцы; Оленина. Трехглавая мышца; Оленина. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Оленина. Передняя голяшка бескостная; Оленина. Спинно-поясничный отруб бескостный; Оленина. Спинной отруб бескостный; Оленина. Пояснично-подвздошная мышца [вырезка]; Оленина. Вырезка; Оленина. Поясничный бескостный; Оленина. Тазобедренный отруб бескостный; Оленина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Оленина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Оленина. Полусухожильная мышца бедра; Оленина. Двуглавая мышца бедра; Оленина. Внутренняя часть тазобедренного отруба

бескостная; Оленина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Оленина. Задняя голяшка бескостная; Оленина. Пашина; Оленина. Реберный отруб бескостный; Оленина. Грудной отруб бескостный. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина замороженная. Способ обработки – оленина жилованная:** Оленина жилованная высшего сорта; Оленина жилованная первого сорта; Оленина жилованная односортная; Оленина жилованная второго сорта; Оленина жилованная жирная; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 14%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%; Соединительная ткань и хрящи от жилованной оленины. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из оленины. Способ обработки – блоки мясные мясокостные замороженные:** Блоки мясные из оленины. Передняя четвертина на кости; Блоки мясные из оленины. Задняя четвертина на кости; Блоки мясные из оленины. Передняя половина на кости; Блоки мясные из оленины. Задняя половина на кости; Блоки мясные из оленины. Задняя часть на кости; Блоки мясные из оленины. Шейный отруб на кости; Блоки мясные из оленины. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Блоки мясные из оленины. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Блоки мясные из оленины. Передняя голяшка на кости; Блоки мясные из оленины. Спинно-поясничный отруб на кости; Блоки мясные из оленины. Спинной отруб на кости; Блоки мясные из оленины. Поясничный отруб на кости; Блоки мясные из оленины. Хвостовой отруб; Блоки мясные из оленины. Тазобедренный отруб на кости; Блоки мясные из оленины. Задняя голяшка на кости; Блоки мясные из оленины. Реберный отруб на кости; Блоки мясные из оленины. Грудной отруб на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из оленины. Способ обработки – блоки мясные из обваленной оленины замороженные:** Блоки мясные из оленины. Шейный отруб бескостный; Блоки мясные из оленины. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из оленины. Предостная мышца; Блоки мясные из оленины. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; Блоки мясные из оленины. Заостная и дельтовидная мышцы; Блоки мясные из оленины. Трехглавая мышца; Блоки мясные из оленины. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Блоки мясные из оленины. Передняя голяшка бескостная; Блоки мясные из оленины. Спинно-поясничный отруб бескостный; Блоки мясные из оленины. Спинной отруб бескостный; Блоки мясные из оленины. Пояснично-подвздошная мышца [вырезка]; Блоки мясные из оленины. Вырезка; Блоки мясные из оленины. Поясничный бескостный; Блоки мясные из оленины. Тазобедренный отруб бескостный; Блоки мясные из оленины. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из оленины. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из оленины. Полусухожильная мышца бедра; Блоки мясные из оленины. Двуглавая мышца бедра; Блоки мясные из оленины. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из оленины. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из оленины. Задняя голяшка бескостная; Блоки мясные из оленины. Пашина; Блоки мясные из оленины. Реберный отруб бескостный; Блоки мясные из оленины. Грудной отруб бескостный. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из оленины. Способ обработки – блоки мясные из жилованной оленины замороженные:** Блоки мясные. Оленина жилованная высшего сорта; Блоки мясные. Оленина жилованная первого сорта; Блоки мясные. Оленина жилованная односортная; Блоки мясные. Оленина жилованная второго сорта; Блоки мясные. Оленина жилованная жирная; Блоки мясные. Оленина жилован-

HACCP EXPERT

ная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3%; Блоки мясные. Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%; Блоки мясные. Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10%; Блоки мясные. Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 14%; Блоки мясные. Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%; Блоки мясные. Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%; Блоки мясные. Оленина. Соединительная ткань и хрящи от жилованной оленины.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных, замороженных при относительной влажности воздуха 95-98%: при температуре не выше минус 12°С: оленина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 6 месяцев; отрубы на кости из оленины замороженные не более 6 месяцев; отрубы бескостные из оленины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 7 месяцев; замороженные блоки из жилованной олениныне более 8 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса оленины не более 7 месяцев. **при температуре не выше минус 18°С:** оленина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 12 месяцев; отрубы на кости из оленины замороженные не более 10 месяцев; отрубы бескостные из оленины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 11 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости оленины не более 10 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных оленины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 11 месяцев; мясо жилованное оленины замороженноене более 12 месяцев; замороженные блоки из жилованной олениныне более 12 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса оленины не более 1 месяца. **при температуре не выше минус 20°С:** оленина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 14 месяцев; отрубы на кости из оленины замороженные не более 11 месяцев; отрубы бескостные из оленины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 12 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости оленины не более 11 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных оленины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 12 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса оленины не более 1 месяца. **при температуре не выше минус 25°С:** оленина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 18 месяцев; отрубы на кости из оленины замороженные не более 12 месяцев; отрубы бескостные из оленины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости оленины не более 12 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных оленины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; мясо жилованное оленины замороженноене более 18 месяцев; замороженные блоки из жилованной олениныне более 18 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса оленины не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель устанавливает **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

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.35-1350-2026 КОНИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (НДС 10%)

Дата введения в действие 03.04.2026 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 распространяется на продукты убоя из конины замороженную полученную в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. 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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ КОНИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина замороженная. Способ разделки– полутуши [четвертины]: Конина. Полутуша первой категории; Конина. Полутуша второй категории; Конина тощая. Полутуша; Конина. Четвертина первой категории; Конина. Четвертина второй категории; Конина тощая. Четвертина; Жеребятина. Полутуша первой категории; Жеребятина. Четвертина. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина замороженная. Способ разделки – отрубы на кости:** Конина. Задняя четвертина на кости; Конина. Передняя четвертина на кости; Конина. Задняя четвертина - пистолетный на кости; Конина. Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости; Конина. Задняя голяшка на кости; Конина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Конина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Конина. Спинно-поясничный отруб на кости; Конина. Поясничный отруб на кости; Конина. Спинной отруб на кости; Конина. Реберный отруб на кости; Конина. Грудной отруб на кости; Конина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Конина. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Конина. Передняя голяшка на кости; Конина. Шейный отруб на кости; Конина. Шейный зарез на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина замороженная. Способ разделки – отрубы бескостные:** Конина. Задняя голяшка бескостная; Конина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Конина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Конина. Двуглавая мышца бедра; Конина. Полусухожильная мышца бедра; Конина. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; Конина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Конина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Конина. Пояснично-подвздошная мышца; Конина. Вырезка; Конина. Спинно-поясничный отруб бескостный; Конина. Поясничный отруб бескостный; Конина. Пашина; Конина. Спинной отруб бескостный; Конина. Реберный отруб бескостный; Конина. Завиток; Конина. Грудной отруб бескостный; Конина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Конина. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; Конина. Заостная и дельтовидная мышцы; Конина. Трехглавая мышца; Конина. Предостная мышца; Конина. Передняя голяшка бескостная; Конина. Плечевая часть

лопаточного отруба бескостная; Конина. Шейный отруб бескостный; Конина. Жал. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина замороженная. Способ обработки – конина жилованная:** Конина жилованная высшего сорта; Конина жилованная первого сорта; Конина жилованная односортная; Конина жилованная второго сорта; Конина жилованная жирная; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%; Соединительная ткань и хрящи от жиловки конины. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из конины. Способ обработки – блоки мясные мясокостные замороженные:** Блоки мясные из конины. Задняя четвертина на кости; Блоки мясные из конины. Передняя четвертина на кости; Блоки мясные из конины. Задняя четвертина - пистолетный на кости; Блоки мясные из конины. Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости; Блоки мясные из конины. Задняя голяшка на кости; Блоки мясные из конины. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Блоки мясные из конины. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Блоки мясные из конины. Спинно-поясничный отруб на кости; Блоки мясные из конины. Поясничный отруб на кости; Блоки мясные из конины. Спинной отруб на кости; Блоки мясные из конины. Реберный отруб на кости; Блоки мясные из конины. Грудной отруб на кости; Блоки мясные из конины. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Блоки мясные из конины. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Блоки мясные из конины. Передняя голяшка на кости; Блоки мясные из конины. Шейный отруб на кости; Блоки мясные из конины. Шейный зарез на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из конины. Способ обработки – блоки мясные из обваленной конины замороженные:** Блоки мясные из конины. Задняя голяшка бескостная; Блоки мясные из конины. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из конины. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из конины. Двуглавая мышца бедра; Блоки мясные из конины. Полусухожильная мышца бедра; Блоки мясные из конины. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из конины. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из конины. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из конины. Пояснично-подвздошная мышца; Блоки мясные из конины. Вырезка; Блоки мясные из конины. Спинно-поясничный отруб бескостный; Блоки мясные из конины. Поясничный отруб бескостный; Блоки мясные из конины. Пашина; Блоки мясные из конины. Спинной отруб бескостный; Блоки мясные из конины. Реберный отруб бескостный; Блоки мясные из конины. Завиток; Блоки мясные из конины. Грудной отруб бескостный; Блоки мясные из конины. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из конины. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; Блоки мясные из конины. Заостная и дельтовидная мышцы; Блоки мясные из конины. Трехглавая мышца; Блоки мясные из конины. Предостная мышца; Блоки мясные из конины. Передняя голяшка бескостная; Блоки мясные из конины. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Блоки мясные из конины. Шейный отруб бескостный; Блоки мясные из конины. Жал. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из конины. Способ обработки – блоки мясные из жилованной конины замороженные:** Блоки мясные из конины жилованной высшего сорта; Блоки мясные из конины жилованной первого сорта; Блоки мясные из конины жилованной односортной; Блоки мясные из конины жилованной второго сорта; Блоки мясные из конины жилован-

HACCP EXPERT

ной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%; Блоки мясные из конины жилованной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%; Блоки мясные из конины жилованной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%; Блоки мясные из конины жилованной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%; Блоки мясные из конины жилованной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%; Блоки мясные из конины жилованной с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%; Блоки мясные из соединительной ткани и хрящей от жиловки конины.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных, замороженных при относительной влажности воздуха 95-98%: при температуре не выше минус 12°С: конина и жеребятина в полутушах и четвертинах замороженная (уложенная в штабель) не более 6 месяцев; отрубы на кости из конины замороженные не более 6 месяцев; отрубы бескостные из конины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 7 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости конины не более 6 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных конины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 7 месяцев; мясо жилованное конины замороженноене более 8 месяцев; замороженные блоки из жилованной конины не более 8 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса конины не более 1 месяца. **при температуре не выше минус 18°С:** конина и жеребятина в полутушах и четвертинах замороженная (уложенная в штабель) не более 10 месяцев; отрубы на кости из конины замороженные не более 10 месяцев; отрубы бескостные из конины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 11 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости конины не более 10 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных конины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 11 месяцев; мясо жилованное конины замороженноене более 12 месяцев; замороженные блоки из жилованной конины не более 12 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса конины не более 1 месяца; **при температуре не выше минус 20°С:** конина и жеребятина в полутушах и четвертинах замороженная (уложенная в штабель) не более 11 месяцев; отрубы на кости из конины замороженные не более 11 месяцев; отрубы бескостные из конины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 12 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости конины не более 11 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных конины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 12 месяцев; мясо жилованное конины замороженноене более 14 месяцев; замороженные блоки из жилованной конины не более 14 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса конины не более 1 месяца; **при температуре не выше минус 25°С:** конина и жеребятина в полутушах и четвертинах замороженная (уложенная в штабель) не более 12 месяцев; отрубы на кости из конины замороженные не более 12 месяцев; отрубы бескостные из конины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости конины не более 12 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных конины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; мясо жилованное конины замороженноене более 18 месяцев; замороженные блоки из жилованной конины не более 18 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса конины не более 3 месяцев.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.33-1349-2026 БАРАНИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (НДС 10%)

Дата введения в действие 03.04.2026 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 распространяется на продукты убоя из баранины замороженную полученную в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция].Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели.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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ БАРАНИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное.Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина замороженная.Способ разделки – туши замороженные: Баранина. Туша первой категории; Баранина. Туша второй категории; Баранина. Туша от взрослых овец первой категории; Баранина. Туша от взрослых овец второй категории; Баранина. Туша от молодняка овец первой категории; Баранина. Туша от молодняка овец второй категории; Баранина. Туша от молодняка овец экстра класса; Баранина. Туша от молодняка овец первого класса; Баранина. Туша от молодняка овец второго класса; Баранина. Туша от молодняка овец третьего класса; Баранина тощая. Туша. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное.Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина замороженная Способ разделки – отрубы на кости замороженные:** Баранина. Задняя часть на кости; Баранина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Баранина. Задняя голяшка на кости; Баранина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Баранина. Верхняя часть тазобедренного отруба на кости; Баранина. Нижняя часть тазобедренного отруба на кости Баранина. Средняя часть на кости; Баранина. Средняя часть разделенная на кости; Баранина. Спинно-поясничный отруб целый на кости (седло); Баранина. Седло на кости; Баранина. Спинно-поясничный отруб разделенный на кости; Баранина. Спинной отруб целый на кости; Баранина. Спинной отруб разделенный на кости; Баранина. Поясничный отруб целый на кости; Баранина. Поясничный отруб разделенный на кости; Баранина. Реберный отруб на кости; Баранина. Передняя часть целая на кости; Баранина. Передняя часть разделенная на кости; Баранина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Баранина. Передняя голяшка на кости; Баранина. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Баранина. Подлопаточный отруб целый на кости; Баранина. Шейный отруб на кости; Баранина. Грудной отруб на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное.Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина замороженная.Способ разделки – отрубы бескостные замороженные:** Баранина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Баранина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Баранина. Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная; Баранина. Спинно-поясничный отруб разделенный бескостный; Баранина. Спинной отруб разделенный бескостный; Баранина. Поясничный отруб разделенный бескостный; Ба-

ранина. Пашина; Баранина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Баранина. Шейный отруб бескостный; Баранина. Вырезка; Баранина. Курдюк или жирный хвост. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное.Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина замороженная.Способ обработки – баранина жилованная замороженная:** Баранина жилованная первого сорта; Баранина жилованная от тазобедренной и почечной частей [85/15]; Баранина жилованная односортная; Баранина жилованная жирная; Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%; Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 15%; Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%; Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%; Соединительная ткань и хрящи от жилованной баранины. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.Вид замороженных блоков – из баранины.Способ обработки – мясные блоки мясокостные замороженные:** Блоки мясные из баранины. Задняя часть на кости; Блоки мясные из баранины. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Блоки мясные из баранины. Задняя голяшка на кости; Блоки мясные из баранины. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Блоки мясные из баранины. Верхняя часть тазобедренного отруба на кости; Блоки мясные из баранины. Нижняя часть тазобедренного отруба на кости Блоки мясные из баранины. Средняя часть на кости; Блоки мясные из баранины. Средняя часть разделенная на кости; Блоки мясные из баранины. Спинно-поясничный отруб целый на кости (седло); Блоки мясные из баранины. Седло на кости; Блоки мясные из баранины. Спинно-поясничный отруб разделенный на кости; Блоки мясные из баранины. Спинной отруб целый на кости; Блоки мясные из баранины. Спинной отруб разделенный на кости; Блоки мясные из баранины. Поясничный отруб целый на кости; Блоки мясные из баранины. Поясничный отруб разделенный на кости; Блоки мясные из баранины. Реберный отруб на кости; Блоки мясные из баранины. Передняя часть целая на кости; Блоки мясные из баранины. Передняя часть разделенная на кости; Блоки мясные из баранины. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Блоки мясные из баранины. Передняя голяшка на кости; Блоки мясные из баранины. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Блоки мясные из баранины. Подлопаточный отруб целый на кости; Блоки мясные из баранины. Шейный отруб на кости; Блоки мясные из баранины. Грудной отруб на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.Вид замороженных блоков – из баранины.Способ обработки – мясные блоки из обваленной баранины замороженные:** Блоки мясные из баранины. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из баранины. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из баранины. Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из баранины. Спинно-поясничный отруб разделенный бескостный; Блоки мясные из баранины. Спинной отруб разделенный бескостный; Блоки мясные из баранины. Поясничный отруб разделенный бескостный; Блоки мясные из баранины. Пашина; Блоки мясные из баранины. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из баранины. Шейный отруб бескостный; Блоки мясные из баранины. Вырезка; Блоки мясные из баранины. Курдюк [жирный хвост].**Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные.Вид замороженных блоков – из бараниныСпособ обработки – мясные блоки из жилованной баранины замороженные:** Блоки мясные. Баранина жилованная первого сорта; Блоки мясные. Баранина жилованная от тазобедренной и почечной частей [85/15]; Блоки мясные. Баранина жилованная односортная; Блоки мясные. Баранина жилованная жирная; Блоки мясные. Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%; Блоки мясные. Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 15%; Блоки мясные. Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%; Блоки мясные. Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%; Блоки мясные. Соединительная ткань и хрящи от жилованной баранины.

HACCP EXPERT

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных, замороженных при относительной влажности воздуха 95-98%:при температуре не выше минус 12°С: баранина и козлятина в тушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 6 месяцев; отрубы на кости из баранины замороженные не более 6 месяцев; отрубы бескостные из баранины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 7 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости баранины не более 6 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных баранины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 7 месяцев; мясо жилованное баранины замороженное не более 6 месяцев; замороженные блоки из жилованной баранины не более 6 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса баранины не более 5 месяцев;**при температуре не выше минус 18°С:** баранина и козлятина в тушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 10 месяцев; отрубы на кости из баранины и козлятины замороженные не более 10 месяцев; отрубы бескостные из баранины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 11 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости баранины не более 10 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных баранины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 11 месяцев; мясо жилованное баранины замороженное не более 10 месяцев; замороженные блоки из жилованной баранины не более 10 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса баранины не более 1 месяца;**при температуре не выше минус 20°С:** баранина и козлятина в тушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 11 месяцев; отрубы на кости из баранины замороженные не более 11 месяцев; отрубы бескостные из баранины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 12 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости баранины не более 11 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных баранины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 12 месяцев; мясо жилованное баранины замороженное не более 11 месяцев; замороженные блоки из жилованной баранины не более 11 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса баранины не более 1 месяца;**при температуре не выше минус 25°С:** баранина и козлятина в тушах замороженная в штабеле или подвешенном состоянии не более 12 месяцев; отрубы на кости из баранины замороженные не более 12 месяцев; отрубы бескостные из баранины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев;замороженные блоки из отрубов на кости баранины не более 12 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных баранины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; замороженные блоки из жилованной баранины не более 12 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса баранины не более 3 месяцев.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.32-1348-2026 СВИНИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (НДС 10%)

Дата введения в действие 03.04.2026 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 распространяется на продукты убоя свинины замороженную полученные в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. 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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ СВИНИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина. Способ разделки – туши [полутуши]: Свинина. Полутуша в шкуре первой категории; Свинина. Полутуша в шкуре второй категории; Свинина. Полутуша без шкуры второй категории; Свинина обрезная; Свинина. Свинина обрезная второй категории; Свинина. Туша подсвинков в шкуре; Свинина. Полутуша в шкуре третьей категории; Свинина. Полутуша без шкуры третьей категории; Свинина. Туша в шкуре пятой категории; Свинина. Туша поросёнка в шкуре; Свинина. Туша поросёнка-молочника в шкуре; Свинина. Полутуша в шкуре шестой категории; Свинина. Полутуша хрячка в шкуре. Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка экстра класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка первого класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка второго класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка третьего класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка четвёртого класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка пятого класса; Свинина. Полутуша свиная тощая. Свинина тощая. Полутуша. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина. Способ разделки – отрубы на кости:** Свинина. Тазобедренный отруб на кости с голяшкой; Свинина. Задняя голяшка на кости; Свинина. Тазобедренный отруб на кости без голяшки; Свинина. Средний отруб на кости; Свинина. Спинно-поясничный отруб на кости; Свинина. Грудино-реберный отруб с пашиной на кости; Свинина. Грудино-реберный отруб на кости; Свинина. Грудной отруб на кости; Свинина. Рёберный отруб на кости; Свинина. Передний отруб на кости; Свинина. Плечелопаточный отруб с передней голяшкой на кости; Свинина. Плечелопаточный отруб без голяшки на кости; Свинина. Шейный отруб на кости; Свинина. Подлопаточные ребра; Свинина. Передняя голяшка на кости; Свинина. Шейно-лопаточный отруб на кости с подлопаточными ребрами; Свинина. Плечевой отруб без голяшки на кости; **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина. Способ разделки – отрубы бескостные:** Свинина. Задняя голяшка бескостная; Свинина. Тазобедренный без голяшки бескостный; Свинина. Наружная часть бескостного тазобедренного отруба; Свинина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Свинина. Внутренняя часть бескостного тазобедренного отруба; Свинина. Верхняя часть бескостного тазобедрен-

ного отруба; Свинина. Спинно-поясничный отруб бескостный; Свинина. Межсосковая часть; Свинина. Грудино- реберный отруб с пашиной бескостный; Свинина. Пашина; Свинина. Грудино-рёберный отруб бескостный; Свинина. Грудной отруб бескостный; Свинина. Реберный отруб бескостный; Свинина. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный; Свинина. Нижняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки; Свинина. Верхняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки; Свинина. Шейный отруб бескостный; Свинина. Передняя голяшка бескостная; Свинина. Шейно-лопаточный отруб бескостный; Свинина. Плечевой отруб без голяшки бескостный; Свинина. Передняя голяшка бескостная; Свинина. Вырезка. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина. Способ обработки – свинина жилованная:** Свинина жилованная нежирная; Свинина жилованная полужирная; Свинина жилованная колбасная; Свинина жилованная односортная; Свинина жилованная жирная; Свинина. Грудинка жилованная; Свинина. Пашина жилованная; Свинина. Мясо котлетное жилованное; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 10%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 15%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 20%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 30%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 30% до 50%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 55%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 60%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 80%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 50% до 85%; Свинина. Грудинка свиная жилованная; Свинина. Шпик хребтовый; Свинина. Шпик боковой; Соединительная ткань и хрящи от жилованной свинины; Тримминг свиной 95/5; Тримминг свиной 90/10; Тримминг свиной 85/15; Тримминг свиной 80/20; Тримминг свиной 75/25; Тримминг свиной 70/30; Тримминг свиной 65/35; Тримминг свиной 60/40; Тримминг свиной 55/45; Тримминг свиной 50/50; Тримминг свиной 45/55; Тримминг свиной 40/60; Тримминг свиной 35/65; Тримминг свиной 30/70; Тримминг свиной 25/75; Тримминг свиной 20/80; Тримминг свиной 15/85; Тримминг свиной 10/90; Тримминг свиной 5/95; Хрящи свиные от жилованной свинины; Жилка свиная от жилованной свинины. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из свинины. Способ обработки – блоки мясные из отрубов на кости замороженные:** Блоки мясные из свинины. Тазобедренный отруб на кости с голяшкой; Блоки мясные из свинины. Задняя голяшка на кости; Блоки мясные из свинины. Тазобедренный отруб на кости без голяшки; Блоки мясные из свинины. Средний отруб на кости; Блоки мясные из свинины. Спинно-поясничный отруб на кости; Блоки мясные из свинины. Грудино-реберный отруб с пашиной на кости; Блоки мясные из свинины. Грудино-реберный отруб на кости; Блоки мясные из свинины. Грудной отруб на кости; Блоки мясные из свинины. Рёберный отруб на кости; Блоки мясные из свинины. Передний отруб на кости; Блоки мясные из свинины. Плечелопаточный отруб с передней голяшкой на кости; Блоки мясные из свинины. Плечелопаточный отруб без голяшки на кости; Блоки мясные из свинины. Шейный отруб на кости; Блоки мясные из свинины. Подлопаточные ребра; Блоки мясные из свинины. Передняя голяшка на кости; Блоки мясные из свинины. Шейно-лопаточный отруб на кости с подлопаточными ребрами; Блоки мясные из свинины. Плечевой отруб без голяшки на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из свинины. Способ обработки – блоки мясные из обваленной свинины замороженные:** Блоки мясные из свинины. Задняя голяшка бескостная; Блоки мясные из свинины. Тазобедренный без голяшки бескостный; Блоки мясные из свинины. Наружная часть бескостного тазобедренного отруба; Блоки мясные из свинины. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из свинины. Внутренняя часть бескостного тазобедренного отруба; Блоки мясные из свинины. Верхняя часть бескостного тазобедренного отруба; Блоки мясные из свинины. Спинно-поясничный отруб бескостный; Блоки мясные из свинины. Межсосковая

HACCP EXPERT

часть; Блоки мясные из свинины. Грудино- реберный отруб с пашиной бескостный; Блоки мясные из свинины. Пашина; Блоки мясные из свинины. Грудино-рёберный отруб бескостный; Блоки мясные из свинины. Грудной отруб бескостный; Блоки мясные из свинины. Реберный отруб бескостный; Блоки мясные из свинины. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из свинины. Нижняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки; Блоки мясные из свинины. Верхняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки; Блоки мясные из свинины. Шейный отруб бескостный; Блоки мясные из свинины. Передняя голяшка бескостная; Блоки мясные из свинины. Шейно-лопаточный отруб бескостный; Блоки мясные из свинины. Плечевой отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из свинины. Передняя голяшка бескостная; Блоки мясные из свинины. Вырезка. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из свинины. Способ обработки – мясные блоки из жилованной свинины замороженные:** Блоки мясные. Свинина жилованная нежирная; Блоки мясные. Свинина жилованная полужирная; Блоки мясные. Свинина жилованная колбасная; Блоки мясные. Свинина жилованная односортная; Блоки мясные. Свинина жилованная жирная; Блоки мясные из свинины. Грудинка жилованная: Блоки мясные из свинины. Пашина жилованная; Блоки мясные из свинины. Мясо котлетное жилованное; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 10%; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 15%; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 20%; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 30%; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 30% до 50%; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 55%; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 60%; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 80%; Блоки мясные. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 50% до 85%; Блоки мясные. Грудинка свиная; Блоки мясные. Шпик хребтовый; Блоки мясные. Шпик боковой; Блоки мясные. Соединительная ткань и хрящи от жилованной свинины; Блоки мясные. Тримминг свиной 95/5; Блоки мясные. Тримминг свиной 90/10; Блоки мясные. Тримминг свиной 85/15; Блоки мясные. Тримминг свиной 80/20; Блоки мясные. Тримминг свиной 75/25; Блоки мясные. Тримминг свиной 70/30; Блоки мясные. Тримминг свиной 65/35; Блоки мясные. Тримминг свиной 60/40; Блоки мясные. Тримминг свиной 55/45; Блоки мясные. Тримминг свиной 50/50; Блоки мясные. Тримминг свиной 45/55; Блоки мясные. Тримминг свиной 40/60; Блоки мясные. Тримминг свиной 35/65; Блоки мясные. Тримминг свиной 30/70; Блоки мясные. Тримминг свиной 25/75; Блоки мясные. Тримминг свиной 20/80; Блоки мясные. Тримминг свиной 15/85; Блоки мясные. Тримминг свиной 10/90; Блоки мясные. Тримминг свиной 5/95; Блоки мясные. Хрящи свиные; Блоки мясные. Жилка свиная.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных, замороженных при относительной влажности воздуха 95-98%: при температуре не выше минус 12°С: свинина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 3 месяцев; отрубы на кости из свинины замороженные не более 3 месяцев; отрубы бескостные из свинины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 4 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости свинины не более 3 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных свинины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 4 месяцев; мясо жилованное свинины замороженное не более 5 месяцев; замороженные блоки из жилованной свинины не более 5 месяцев; замороженные блоки из жилованной свиной грудинки, из хребтового и бокового шпика не более 3 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса свинины не более 3 месяцев; **при температуре не выше минус 18°С:** свинина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 6 месяцев; отрубы на

кости из свинины замороженные не более 6 месяцев; отрубы бескостные из свинины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 7 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости свинины не более 6 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных свинины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 7 месяцев; мясо жилованное свинины замороженное не более 6 месяцев; свиная грудинка, боковой, хребтовый шпик свиной замороженные не более 6 месяцев; соединительная ткань (жилка) и хрящи от жилованной свинины замороженные не более 1 месяца; замороженные блоки из жилованной свинины не более 6 месяцев; замороженные блоки из жилованной свиной грудинки, из хребтового и бокового шпика не более 6 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса свинины не более 1 месяца; **при температуре не выше минус 20°С:** свинина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 7 месяцев; отрубы на кости из свинины замороженные не более 7 месяцев; отрубы бескостные из свинины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 8 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости свинины не более 7 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных свинины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 8 месяцев; мясо жилованное свинины замороженное не более 8 месяцев; свиная грудинка, боковой, хребтовый шпик свиной замороженные не более 8 месяцев; мясо жилованное баранины замороженное не более 11 месяцев; соединительная ткань (жилка) и хрящи от жилованной свинины замороженные не более 1 месяца; замороженные блоки из жилованной свинины не более 8 месяцев; замороженные блоки из жилованной свиной грудинки, из хребтового и бокового шпика не более 8 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса свинины не более 1 месяца. **при температуре не выше минус 25°С:** свинина в тушах и полутушах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 12 месяцев; отрубы на кости из свинины замороженные не более 12 месяцев; отрубы бескостные из свинины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости свинины не более 12 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных свинины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; мясо жилованное свинины замороженное не более 12 месяцев; свиная грудинка, боковой, хребтовый шпик свиной замороженные не более 12 месяцев; соединительная ткань (жилка) и хрящи от жилованной свинины замороженные не более 3 месяца; замороженные блоки из жилованной свинины не более 12 месяцев; замороженные блоки из жилованной свиной грудинки, из хребтового и бокового шпика не более 12 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса свинины не более 3 месяцев; Предприятие-изготовитель устанавливает **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

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.31-1347-2026 ТЕЛЯТИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ

Дата введения в действие 02.04.2026 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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на продукты убоя телятины замороженную полученную в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо], предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. Настоящий стандарт организации устанавливает общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ ТЕЛЯТИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид замороженного мяса продуктивного [убойного] животного – телятина. Способ разделки – туши [полутуши, четвертины] замороженные: Телятина. Полутуша первой категории без вырезки; Телятина. Полутуша второй категории без вырезки; Молочная телятина. Туша первой категории без вырезки; Молочная телятина. Туша второй категории без вырезки; Молочная телятина. Полутуша первой категории без вырезки; Молочная телятина. Полутуша второй категории без вырезки; Телятина. Четвертина первой категории; Телятина. Четвертина второй категории. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженные. Вид замороженного мяса продуктивного [убойного] животного – телятина. Способ разделки – отрубы на кости замороженные:** Телятина. Задняя четвертина на кости; Телятина. Передняя четвертина на кости; Телятина. Задняя четвертина - пистолетный отруб на кости; Телятина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Телятина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Телятина. Задняя голяшка на кости; Телятина. Спинно-поясничный отруб на кости; Телятина. Поясничный отруб на кости; Телятина. Спинной отруб на кости; Телятина. Реберный отруб на кости; Телятина. Подлопаточный отруб на кости; Телятина. Грудной отруб на кости; Телятина. Плечелопаточный отруб на кости с голяшкой; Телятина. Плечелопаточный отруб на кости без голяшки; Телятина. Нижняя часть (плечевая) плечелопаточного отруба на кости; Телятина. Плечевой отруб на кости; Телятина. Верхняя часть (лопаточная) плечелопаточного отруба на кости; Телятина. Лопаточный отруб на кости; Телятина. Передняя голяшка на кости; Телятина. Шейный отруб на кости; Телятина. Шейный зарез на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид замороженного мяса продуктивного [убойного] животного – телятина. Способ разделки – отрубы бескостные замороженные:** Телятина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Телятина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Телятина. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; Телятина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Телятина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Телятина. Задняя голяшка бескостная; Телятина. Пояснично-подвздошная мышца (вырезка); Телятина. Спинно-поясничный отруб бескостный; Телятина. Поясничный отруб бескостный; Телятина. Спинной бескостный; Телятина. Пашина. Телятина. Реберный бескостный; Телятина. Подлопаточный отруб бескостный; Телятина. Грудной отруб бескостный; Телятина. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный; Телятина. Нижняя

часть плечелопаточного отруба бескостная; Телятина. Верхняя часть плечелопаточного отруба бескостная; Телятина. Передняя голяшка бескостная; Телятина. Шейный отруб бескостный. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид замороженного мяса продуктивного [убойного] животного– телятина. Способ обработки – телятина жилованная замороженная:** Телятина жилованная высшего сорта; Телятина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%; Телятина жилованную высшего сорта без видимых включений жировой и соединительной тканей; Молочная телятина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%; Соединительная ткань и хрящи от жиловки телятины. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков– из телятины. Способ обработки – блоки мясные из отрубов на кости замороженные:** Блоки мясные из телятины. Задняя четвертина на кости; Блоки мясные из телятины. Передняя четвертина на кости; Блоки мясные из телятины. Задняя четвертина - пистолетный отруб на кости; Блоки мясные из телятины. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Блоки мясные из телятины. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Блоки мясные из телятины. Задняя голяшка на кости; Блоки мясные из телятины. Спинно-поясничный отруб на кости; Блоки мясные из телятины. Поясничный отруб на кости; Блоки мясные из телятины. Спинной отруб на кости; Блоки мясные из телятины. Реберный отруб на кости; Блоки мясные из телятины. Подлопаточный отруб на кости; Блоки мясные из телятины. Грудной отруб на кости; Блоки мясные из телятины. Плечелопаточный отруб на кости с голяшкой; Блоки мясные из телятины. Плечелопаточный отруб на кости без голяшки; Блоки мясные из телятины. Нижняя часть (плечевая) плечелопаточного отруба на кости; Блоки мясные из телятины. Плечевой отруб на кости; Блоки мясные из телятины. Верхняя часть (лопаточная) плечелопаточного отруба на кости; Блоки мясные из телятины. Лопаточный отруб на кости; Блоки мясные из телятины. Передняя голяшка на кости; Блоки мясные из телятины. Шейный отруб на кости; Блоки мясные из телятины. Шейный зарез на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков– из телятины. Способ обработки – блоки мясные из обваленной телятины замороженные:** Блоки мясные из телятины. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из телятины. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из телятины. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из телятины. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из телятины. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из телятины. Задняя голяшка бескостная; Блоки мясные из телятины. Пояснично-подвздошная мышца (вырезка); Блоки мясные из телятины. Спинно-поясничный отруб бескостный; Блоки мясные из телятины. Поясничный отруб бескостный; Блоки мясные из телятины. Спинной бескостный; Блоки мясные из телятины. Пашина. Блоки мясные из телятины. Реберный бескостный; Блоки мясные из телятины. Подлопаточный отруб бескостный; Блоки мясные из телятины. Грудной отруб бескостный; Блоки мясные из телятины. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из телятины. Нижняя часть плечелопаточного отруба бескостная; Блоки мясные из телятины. Верхняя часть плечелопаточного отруба бескостная; Блоки мясные из телятины. Передняя голяшка бескостная; Блоки мясные из телятины. Шейный отруб бескостный.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных, замороженных при относительной влажности воздуха 95-98%: при температуре не выше минус 12°С: телятина в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 8 месяцев; отрубы на кости из телятины замороженные не более 8 месяцев; отрубы бескостные из телятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 9 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости телятины не более 8 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных телятины упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые

HACCP EXPERT

материалы не более 9 месяцев; мясо жилованное телятины замороженное не более 8 месяцев; замороженные блоки из жилованной телятины не более 8 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса телятины - не более 6 месяцев. **при температуре не выше минус 18°С:** телятины в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 12 месяцев; отрубы на кости из телятины замороженные не более 12 месяцев; отрубы бескостные из телятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости телятины не более 12 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных телятины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; мясо жилованное телятины, не более 12 месяцев; замороженные блоки из жилованной телятины, не более 12 месяцев.ж **при температуре не выше минус 20°С:** телятины в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 14 месяцев; отрубы на кости из телятины замороженные не более 13 месяцев; отрубы бескостные из телятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 14 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости говядины не более 13 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных говядины упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 14 месяцев; мясо жилованное телятиныне более 14 месяцев; замороженные блоки из жилованной телятины не более 14 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса телятиныне более 1 месяца; **при температуре не выше минус 25°С:** телятины в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 18 месяцев; отрубы бескостные из телятины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 19 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных телятины упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 19 месяцев; мясо жилованное телятины замороженноене более 18 месяцев; замороженные блоки из жилованной телятиныне более 18 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса телятины не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель устанавливает **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

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.16-1346-2026 ОЛЕНИНА ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%)

Дата введения в действие 02.04.2026 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 распространяется на продукты убоя оленины парную, остывшую или охлажденную полученные в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. 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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ ОЛЕНИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина. Способ разделки– полутуши: Оленина. Полутуша первой категории; Оленина. Полутуша второй категории; Оленина. Полутуша от взрослых оленей первой категории; Оленина. Полутуша от взрослых оленей второй категории; Оленина. Полутуша от молодняка оленей первой категории; Оленина. Полутуша от молодняка оленей второй категории; Оленина. Полутуша от оленят; Оленина. Полутуша от оленят первой категории; Оленина. Полутуша от оленят второй категории; Оленина. Полутуша оленины тощей. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина. Способ разделки – отрубы на кости:** Оленина. Передняя четвертина на кости; Оленина. Задняя четвертина на кости; Оленина. Передняя половина на кости; Оленина. Задняя половина на кости; Оленина. Задняя часть на кости; Оленина. Шейный отруб на кости; Оленина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Оленина. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Оленина. Передняя голяшка на кости; Оленина. Спинно-поясничный отруб на кости; Оленина. Спинной отруб на кости; Оленина. Поясничный отруб на кости; Оленина. Хвостовой отруб; Оленина. Тазобедренный отруб на кости; Оленина. Задняя голяшка на кости; Оленина. Реберный отруб на кости; Оленина. Грудной отруб на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина. Способ разделки – отрубы бескостные:** Оленина. Шейный отруб бескостный; Оленина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Оленина. Предостная мышца; Оленина. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; Оленина. Заостная и дельтовидная мышцы; Оленина. Трехглавая мышца; Оленина. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Оленина. Передняя голяшка бескостная; Оленина. Спинно-поясничный отруб бескостный; Оленина. Спинной отруб бескостный; Оленина. Пояснично-подвздошная мышца [вырезка]; Оленина. Вырезка; Оленина. Поясничный бескостный; Оленина. Тазобедренный отруб бескостный; Оленина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Оленина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Оленина. Полусухожильная мышца бедра; Оленина. Двуглавая мышца бедра; Оленина. Внутренняя часть тазобедренного отруба

бескостная; Оленина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Оленина. Задняя голяшка бескостная; Оленина. Пашина; Оленина. Реберный отруб бескостный; Оленина. Грудной отруб бескостный. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – оленина. Способ обработки – оленина жилованная:** Оленина жилованная высшего сорта; Оленина жилованная первого сорта; Оленина жилованная односортная; Оленина жилованная второго сорта; Оленина жилованная жирная; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 14%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%; Оленина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%; Соединительная ткань и хрящи от жилованной оленины.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных охлаждённых: оленина в тушах и полутушах охлажденная (в подвешенном состоянии) при температуре от минус 1°С до плюс 1°С и относительной влажности воздуха 85-90% не более 12 суток; отрубы на кости из оленины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°С и относительной влажности воздуха 85-90%не более 12 суток; отрубы бескостные из оленины охлажденные упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°С до 4°С, относительной влажности воздуха 85% не более 25 суток; **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **плюс 2-4ºС:** – **не более 80 суток.** Предприятие-изготовитель устанавливает **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

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.15-1345-2026 КОНИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%)

Дата введения в действие 02.04.2026 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 распространяется на продукты убоя конины парную, остывшую или охлажденную полученные в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. 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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ КОНИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина. Способ разделки– полутуши [четвертины]: Конина. Полутуша первой категории; Конина. Полутуша второй категории; Конина тощая. Полутуша; Конина. Четвертина первой категории; Конина. Четвертина второй категории; Конина тощая. Четвертина. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина. Способ разделки – отрубы на кости:** Конина. Задняя четвертина на кости; Конина. Передняя четвертина на кости; Конина. Задняя четвертина - пистолетный на кости; Конина. Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости; Конина. Задняя голяшка на кости; Конина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Конина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Конина. Спинно-поясничный отруб на кости; Конина. Поясничный отруб на кости; Конина. Спинной отруб на кости; Конина. Реберный отруб на кости; Конина. Грудной отруб на кости; Конина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Конина. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Конина. Передняя голяшка на кости; Конина. Шейный отруб на кости; Конина. Шейный зарез на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина. Способ разделки – отрубы бескостные:** Конина. Задняя голяшка бескостная; Конина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Конина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Конина. Двуглавая мышца бедра; Конина. Полусухожильная мышца бедра; Конина. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; Конина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Конина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Конина. Пояснично-подвздошная мышца; Конина. Вырезка; Конина. Спинно-поясничный отруб бескостный; Конина. Поясничный отруб бескостный; Конина. Пашина; Конина. Спинной отруб бескостный; Конина. Реберный отруб бескостный; Конина. Завиток; Конина. Грудной отруб бескостный; Конина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Конина. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; Конина. Заостная и дельтовидная мышцы; Конина. Трехглавая мышца; Конина. Предостная мышца; Конина. Передняя

голяшка бескостная; Конина. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Конина. Шейный отруб бескостный; Конина. Жал. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – конина. Способ обработки – конина жилованная:** Конина жилованная высшего сорта; Конина жилованная первого сорта; Конина жилованная односортная; Конина жилованная второго сорта; Конина жилованная жирная; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%; Конина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%; Соединительная ткань и хрящи от жиловки конины.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных охлаждённых: конина и жеребятина в полутушах и четвертинах охлажденная (в подвешенном состоянии) при температуре от минус 1°С до плюс 1°С и относительной влажности воздуха 85-90% не более 12 суток; отрубы на кости из конины и жеребятины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре от минус 1°С до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90%не более 12 суток; отрубы бескостные из конины и жеребятины охлажденные упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°С до 4°С, относительной влажности воздуха 85% не более 25 суток.

Рекомендуемые сроки годности *охлажденной продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **плюс 2-4ºС:** – **не более 80 суток.** Предприятие-изготовитель устанавливает **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

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.12-1344-2026 СВИНИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ИЛИ ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%)

Дата введения в действие 02.04.2026 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 распространяется на продукты убоя свинины парную, остывшую или охлажденную полученные в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. 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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ СВИНИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина. Способ разделки – туши [полутуши]: Свинина. Полутуша в шкуре первой категории; Свинина. Полутуша в шкуре второй категории; Свинина. Полутуша без шкуры второй категории; Свинина обрезная; Свинина. Свинина обрезная второй категории; Свинина. Туша подсвинков в шкуре; Свинина. Полутуша в шкуре третьей категории; Свинина. Полутуша без шкуры третьей категории; Свинина. Туша в шкуре пятой категории; Свинина. Туша поросёнка в шкуре; Свинина. Туша поросёнка-молочника в шкуре; Свинина. Полутуша в шкуре шестой категории; Свинина. Полутуша хрячка в шкуре. Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка экстра класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка первого класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка второго класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка третьего класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка четвёртого класса; Свинина. Полутуша в шкуре от молодняка пятого класса; Свинина. Полутуша свиная тощая. Свинина тощая. Полутуша. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина. Способ разделки – отрубы на кости:** Свинина. Тазобедренный отруб на кости с голяшкой; Свинина. Задняя голяшка на кости; Свинина. Тазобедренный отруб на кости без голяшки; Свинина. Средний отруб на кости; Свинина. Спинно-поясничный отруб на кости; Свинина. Грудино-реберный отруб с пашиной на кости; Свинина. Грудино-реберный отруб на кости; Свинина. Грудной отруб на кости; Свинина. Рёберный отруб на кости; Свинина. Передний отруб на кости; Свинина. Плечелопаточный отруб с передней голяшкой на кости; Свинина. Плечелопаточный отруб без голяшки на кости; Свинина. Шейный отруб на кости; Свинина. Подлопаточные ребра; Свинина. Передняя голяшка на кости; Свинина. Шейно-лопаточный отруб на кости с подлопаточными ребрами; Свинина. Плечевой отруб без голяшки на кости; **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина. Способ разделки – отрубы бескостные:** Свинина. Задняя

голяшка бескостная; Свинина. Тазобедренный без голяшки бескостный; Свинина. Наружная часть бескостного тазобедренного отруба; Свинина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Свинина. Внутренняя часть бескостного тазобедренного отруба; Свинина. Верхняя часть бескостного тазобедренного отруба; Свинина. Спинно-поясничный отруб бескостный; Свинина. Межсосковая часть; Свинина. Грудино- реберный отруб с пашиной бескостный; Свинина. Пашина; Свинина. Грудино-рёберный отруб бескостный; Свинина. Грудной отруб бескостный; Свинина. Реберный отруб бескостный; Свинина. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный; Свинина. Нижняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки; Свинина. Верхняя часть бескостного плечелопаточного отруба без голяшки; Свинина. Шейный отруб бескостный; Свинина. Передняя голяшка бескостная; Свинина. Шейно-лопаточный отруб бескостный; Свинина. Плечевой отруб без голяшки бескостный; Свинина. Передняя голяшка бескостная; Свинина. Вырезка. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – свинина. Способ обработки – свинина жилованная:** Свинина жилованная нежирная; Свинина жилованная полужирная; Свинина жилованная колбасная; Свинина жилованная односортная; Свинина жилованная жирная; Свинина. Грудинка жилованная; Свинина. Пашина жилованная; Свинина. Мясо котлетное жилованное; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 10%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 15%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 20%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 30%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 30% до 50%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 55%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 60%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани не более 80%; Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани от 50% до 85%; Свинина. Грудинка свиная жилованная; Свинина. Шпик хребтовый; Свинина. Шпик боковой; Соединительная ткань и хрящи от жилованной свинины; Тримминг свиной 95/5; Тримминг свиной 90/10; Тримминг свиной 85/15; Тримминг свиной 80/20; Тримминг свиной 75/25; Тримминг свиной 70/30; Тримминг свиной 65/35; Тримминг свиной 60/40; Тримминг свиной 55/45; Тримминг свиной 50/50; Тримминг свиной 45/55; Тримминг свиной 40/60; Тримминг свиной 35/65; Тримминг свиной 30/70; Тримминг свиной 25/75; Тримминг свиной 20/80; Тримминг свиной 15/85; Тримминг свиной 10/90; Тримминг свиной 5/95; Хрящи свиные от жилованной свинины; Жилка свиная от жилованной свинины.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных охлаждённых: свинина в тушах и полутушах охлажденная (подвесом) при температуре от минус 1°С до 0°С и относительной влажности воздуха 80-85% не более 12 суток; отрубы на кости из свинины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°С и относительной влажности воздуха 80-85%не более 12 суток; отрубы бескостные из свинины охлажденные упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°С до 4°С, относительной влажности воздуха 85% - не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **плюс 2-4ºС:** – **не более 80 суток.** Предприятие-изготовитель устанавливает **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 10.11.13-1343-2026 БАРАНИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ИЛИ ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%)

Дата введения в действие 02.04.2026 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 распространяется на продукты убоя баранины парную, остывшую или охлажденную полученные в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. 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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ БАРАНИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина. Способ разделки – туши: Баранина. Туша первой категории; Баранина. Туша второй категории; Баранина. Туша от взрослых овец первой категории; Баранина. Туша от взрослых овец второй категории; Баранина. Туша от молодняка овец первой категории; Баранина. Туша от молодняка овец второй категории; Баранина. Туша от молодняка овец экстра класса; Баранина. Туша от молодняка овец первого класса; Баранина. Туша от молодняка овец второго класса; Баранина. Туша от молодняка овец третьего класса; Баранина тощая. Туша. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина Способ разделки – отрубы на кости:** Баранина. Задняя часть на кости; Баранина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Баранина. Задняя голяшка на кости; Баранина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Баранина. Верхняя часть тазобедренного отруба на кости; Баранина. Нижняя часть тазобедренного отруба на кости Баранина. Средняя часть на кости; Баранина. Средняя часть разделенная на кости; Баранина. Спинно-поясничный отруб целый на кости (седло); Баранина. Седло на кости; Баранина. Спинно-поясничный отруб разделенный на кости; Баранина. Спинной отруб целый на кости; Баранина. Спинной отруб разделенный на кости; Баранина. Поясничный отруб целый на кости; Баранина. Поясничный отруб разделенный на кости; Баранина. Реберный отруб на кости; Баранина. Передняя часть целая на кости; Баранина. Передняя часть разделенная на кости; Баранина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Баранина. Передняя голяшка на кости; Баранина. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Баранина. Подлопаточный отруб целый на кости; Баранина. Шейный отруб на кости; Баранина. Грудной отруб на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина. Способ разделки – отрубы бескостные:** Баранина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Баранина. Верхняя часть

тазобедренного отруба бескостная; Баранина. Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная; Баранина. Спинно-поясничный отруб разделенный бескостный; Баранина. Спинной отруб разделенный бескостный; Баранина. Поясничный отруб разделенный бескостный; Баранина. Пашина; Баранина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Баранина. Шейный отруб бескостный; Баранина. Вырезка; Баранина. Курдюк или жирный хвост. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – баранина. Способ обработки – баранина жилованная:** Баранина жилованная первого сорта; Баранина жилованная от тазобедренной и почечной частей [85/15]; Баранина жилованная односортная; Баранина жилованная жирная; Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%; Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 15%; Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%; Баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%; Соединительная ткань и хрящи от жилованной баранины.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных охлаждённых: баранина в тушах охлажденная в подвешенном состоянии при температуре от минус 1°С до 0°С и относительной влажности воздуха 80-85% не более 12 суток; отрубы на кости из баранины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°С и относительной влажности воздуха 80-85%не более 12 суток; отрубы бескостные из баранины охлажденные упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°С до 4°С, относительной влажности воздуха 85% - не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **плюс 2-4ºС:** – **не более 80 суток.** Предприятие-изготовитель устанавливает **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

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.31-1340-2026 ГОВЯДИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ (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 распространяется на продукты убоя говядину замороженную полученные в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо], предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. Настоящий стандарт организации устанавливает общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ ГОВЯДИНЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид замороженного мяса продуктивного [убойного] животного – говядина. Способ разделки – полутуши [четвертины] замороженное: Говядина от взрослого крупного рогатого скота. Полутуша первой категории без вырезки; Говядина от взрослого крупного рогатого скота. Полутуша второй категории без вырезки; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории супер; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории прима; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории экстра; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории отличная; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории хорошая; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории удовлетворительная; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории низкая; Говядина от взрослого крупного рогатого скота. Четвертина первой категории; Говядина от взрослого крупного рогатого скота. Четвертина второй категории; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории супер; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории прима; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории экстра; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории отличная; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории хорошая; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории удовлетворительная; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории низкая; Говядина. Четвертина тощей категории: Говядина тощая. Четвертина. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид замороженное мяса продуктивного [убойного] животного – говядина. Способ разделки – отрубы на кости замороженные:** Говядина. Задняя четвертина на кости; Говядина. Передняя четвертина на кости; Говядина. Задняя четвертина - пистолетный отруб на кости; Говядина. Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости; Говядина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Говядина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Говядина. Задняя голяшка на кости; Говядина. Спинно-поясничный отруб на кости; Говядина. Поясничный отруб на кости; Говядина. Спинной отруб на кости; Говядина. Реберный отруб на кости; Говядина. Верхняя часть реберного отруба на кости;

Говядина. Нижняя часть реберного отруба на кости; Говядина. Подлопаточный отруб на кости; Говядина. Грудной отруб на кости; Говядина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Говядина. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Говядина. Передняя голяшка на кости; Говядина. Шейный отруб на кости; Говядина. Шейный зарез на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид замороженного мяса продуктивного[убойного] животного – говядина. Способ разделки – отрубы бескостные замороженные:** Говядина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Говядина. Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная; Говядина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Говядина. Полусухожильная мышца бедра; Говядина. Двуглавая мышца бедра; Говядина. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; Говядина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Говядина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Говядина. Задняя голяшка бескостная; Говядина. Пояснично-подвздошная мышца (вырезка); Говядина. Спинно-поясничный отруб бескостный; Говядина. Поясничный отруб бескостный; Говядина. Спинной отруб бескостный; Говядина. Пашина; Говядина. Завиток; Говядина. Реберный отруб бескостный; Говядина. Верхняя часть реберного отруба бескостная; Говядина. Нижняя часть реберного отруба бескостная; Говядина. Подлопаточный отруб бескостный; Говядина. Грудной отруб бескостный; Говядина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Говядина. Трехглавая мышца; Говядина. Предостная мышца; Говядина. Заостная и дельтовидная мышцы; Говядина. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; Говядина. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Говядина. Передняя голяшка бескостная; Говядина. Шейный отруб бескостный. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо замороженное. Вид замороженного мяса продуктивного [убойного] животного – говядина. Способ обработки – говядина жилованная замороженная.** Говядина жилованная высшего сорта; Говядина жилованная первого сорта; Говядина жилованная односортная; Говядина жилованная колбасная; Говядина жилованная второго сорта; Говядина жилованная жирная; Мясо котлетное говяжье; Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%; Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%; Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%; Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 12%; Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%; Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%; Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%; Соединительная ткань и хрящи от жиловки говядины Тримминг говяжий 95/5; Тримминг говяжий 90/10; Тримминг говяжий 85/15; Тримминг говяжий 80/20; Тримминг говяжий 75/25; Тримминг говяжий 70/30; Тримминг говяжий 65/35; Тримминг говяжий 60/40; Тримминг говяжий 55/45; Тримминг говяжий 50/50. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из говядины. Способ обработки – блоки мясные мясокостные замороженные:** Блоки мясные из говядины. Задняя четвертина на кости; Блоки мясные из говядины. Передняя четвертина на кости; Блоки мясные из говядины. Задняя четвертина - пистолетный отруб на кости; Блоки мясные из говядины. Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости; Блоки мясные из говядины. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Блоки мясные из говядины. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Блоки мясные из говядины. Задняя голяшка на кости; Блоки мясные из говядины. Спинно-поясничный отруб на кости; Блоки мясные из говядины. Поясничный отруб на кости; Блоки мясные из говядины. Спинной отруб на кости; Блоки мясные из говядины. Реберный отруб на кости; Блоки мясные из говядины. Верхняя часть реберного отруба на кости; Блоки мясные из говядины. Нижняя часть реберного отруба на кости; Блоки мясные из говядины. Подлопаточный отруб на кости; Блоки мясные из говядины. Грудной отруб на кости; Блоки мясные из говядины. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Блоки мясные из говядины. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Блоки

HACCP EXPERT

мясные из говядины. Передняя голяшка на кости; Блоки мясные из говядины. Шейный отруб на кости; Блоки мясные из говядины. Шейный зарез на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из говядины. Способ обработки –блоки мясные из обваленной говядины замороженные.** Блоки мясные из говядины. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из говядины. Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из говядины. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из говядины. Полусухожильная мышца бедра; Блоки мясные из говядины. Двуглавая мышца бедра; Блоки мясные из говядины. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из говядины. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из говядины. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Блоки мясные из говядины. Задняя голяшка бескостная; Блоки мясные из говядины. Пояснично-подвздошная мышца (вырезка); Блоки мясные из говядины. Спинно-поясничный отруб бескостный; Блоки мясные из говядины. Поясничный отруб бескостный; Блоки мясные из говядины. Спинной отруб бескостный; Блоки мясные из говядины. Пашина; Блоки мясные из говядины. Завиток; Блоки мясные из говядины. Реберный отруб бескостный; Блоки мясные из говядины. Верхняя часть реберного отруба бескостная; Блоки мясные из говядины. Нижняя часть реберного отруба бескостная; Блоки мясные из говядины. Подлопаточный отруб бескостный; Блоки мясные из говядины. Грудной отруб бескостный; Блоки мясные из говядины. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Блоки мясные из говядины. Трехглавая мышца; Блоки мясные из говядины. Предостная мышца; Блоки мясные из говядины. Заостная и дельтовидная мышцы; Блоки мясные из говядины. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; Блоки мясные из говядины. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Блоки мясные из говядины. Передняя голяшка бескостная; Блоки мясные из говядины. Шейный отруб бескостный. **Группа – пищевые продукты убоя. Блоки мясные замороженные. Вид замороженных блоков – из говядины. Способ обработки – блоки мясные из жилованной говядины замороженные:** Блоки мясные. Говядина жилованная высшего сорта; Блоки мясные. Говядина жилованная первого сорта; Блоки мясные. Говядина жилованная односортная; Блоки мясные. Говядина жилованная колбасная; Блоки мясные. Говядина жилованная второго сорта; Блоки мясные. Говядина жилованная жирная; Блоки мясные. Мясо котлетное говяжье; Блоки мясные. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%; Блоки мясные. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%; Блоки мясные. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%; Блоки мясные. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 12%; Блоки мясные. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%; Блоки мясные. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%; Блоки мясные. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%; Блоки мясные. Соединительная ткань и хрящи от жиловки говядины Блоки мясные. Тримминг говяжий 95/5; Блоки мясные. Тримминг говяжий 90/10; Блоки мясные. Тримминг говяжий 85/15; Блоки мясные. Тримминг говяжий 80/20; Блоки мясные. Тримминг говяжий 75/25; Блоки мясные. Тримминг говяжий 70/30; Блоки мясные. Тримминг говяжий 65/35; Блоки мясные. Тримминг говяжий 60/40; Блоки мясные. Тримминг говяжий 55/45; Блоки мясные. Тримминг говяжий 50/50.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных, замороженных при относительной влажности воздуха 95-98%: при температуре не выше минус 12°С: говядина в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 8 месяцев; отрубы на кости из говядины замороженные не более 8 месяцев; отрубы бескостные из говядины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не

HACCP EXPERT

более 9 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости говядины не более 8 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных говядины упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 9 месяцев; мясо жилованное говядины замороженноене более 8 месяцев; замороженные блоки из жилованной говядины не более 8 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса говядины - не более 6 месяцев. **при температуре не выше минус 18°С:** говядина в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 12 месяцев; отрубы на кости из говядины замороженные не более 12 месяцев; отрубы бескостные из говядины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости говядины не более 12 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных говядины, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 13 месяцев; мясо жилованное говядины не более 12 месяцев; замороженные блоки из жилованной говядины не более 12 месяцев.ж **при температуре не выше минус 20°С:** говядина в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 14 месяцев; отрубы на кости из говядины замороженные не более 13 месяцев; отрубы бескостные из говядины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 14 месяцев; замороженные блоки из отрубов на кости говядины не более 13 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных говядины упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 14 месяцев; мясо жилованное говядины не более 14 месяцев; замороженные блоки из жилованной говядины не более 14 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса говядиныне более 1 месяца; **при температуре не выше минус 25°С:** говядина в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом) не более 18 месяцев; отрубы бескостные из говядины замороженные, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 19 месяцев; замороженные блоки из отрубов бескостных говядины упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы не более 19 месяцев; мясо жилованное говядины замороженноене более 18 месяцев; замороженные блоки из жилованной говядиныне более 18 месяцев; замороженные блоки из соединительной ткани и хрящей от жиловки мяса говядины не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель устанавливает **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

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.14-1339-2026 КОЗЛЯТИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ИЛИ ОХЛАЖДЕННАЯ (НДС 10%)

Дата введения в действие 30.03.2026 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 распространяется на продукты убоя козлятины парную, остывшую или охлажденную полученные в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. 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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ КОЗЛЯТИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – козлятина. Способ разделки – туши: Козлятина. Туша; Козлятина. Туша от взрослых коз первой категории; Козлятина. Туша от взрослых коз второй категории; Козлятина. Туша первой категории; Козлятина. Туша второй категории; Козлятина тощая. Туша. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – козлятина. Способ разделки – отрубы на кости:** Козлятина. Задняя часть на кости; Козлятина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Козлятина. Задняя голяшка на кости; Козлятина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Козлятина. Верхняя часть тазобедренного отруба на кости; Козлятина. Нижняя часть тазобедренного отруба на кости; Козлятина. Средняя часть на кости; Козлятина. Средняя часть разделенная на кости; Козлятина. Спинно-поясничный отруб целый на кости (седло); Козлятина. Седло на кости; Козлятина. Спинно-поясничный отруб разделенный на кости; Козлятина. Спинной целый отруб на кости; Козлятина. Спинной отруб разделенный на кости; Козлятина. Поясничный отруб целый на кости; Козлятина. Поясничный разделенный отруб на кости; Козлятина. Реберный отруб на кости; Козлятина. Передняя часть целая на кости; Козлятина. Передняя часть разделенная на кости; Козлятина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Козлятина. Передняя голяшка на кости; Козлятина. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Козлятина. Подлопаточный отруб целый на кости; Козлятина. Шейный отруб на кости; Козлятина. Грудной отруб на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – козлятина. Способ разделки – отрубы бескостные:** Козлятина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Козлятина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Козлятина. Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная; Козлятина. Спинно-поясничный отруб разделенный бескостный;

НАССР ЭКСПЕРТ

Козлятина. Спинной отруб разделенный бескостный; Козлятина. Поясничный отруб разделенный бескостный; Козлятина. Пашина; Козлятина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Козлятина. Шейный отруб бескостный; Козлятина. Вырезка; Козлятина. Курдюк [жирный хвост].

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных охлаждённых: козлятина в тушах охлажденная в подвешенном состоянии при температуре от минус 1°С до 0°С и относительной влажности воздуха 80-85% не более 12 суток; отрубы на кости из козлятины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°С и относительной влажности воздуха 80-85%не более 12 суток; отрубы бескостные из козлятины охлажденные упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°С до 4°С, относительной влажности воздуха 85% - не более 20 суток; **Рекомендуемые сроки годности** *охлажденной продукции герметично упакованной с применением* ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **плюс 2-4ºС:** – **не более 80 суток.** Предприятие-изготовитель устанавливает **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 10.11.11-1338-2026** **ТЕЛЯТИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ИЛИ ОХЛАЖДЕННАЯ**

Дата введения в действие 30.03.2026 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.

Область применения

Настоящие технические условия распространяется на продукты убоя телятину парную, остывшую или охлажденную полученные в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. 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: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ ТЕЛЯТИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – телятина. Способ разделки – туши [полутуши, четвертины]: Телятина. Полутуша первой категории без вырезки; Телятина. Полутуша второй категории без вырезки; Молочная телятина. Туша первой категории без вырезки; Молочная телятина. Туша второй категории без вырезки; Молочная телятина. Полутуша первой категории без вырезки; Молочная телятина. Полутуша второй категории без вырезки; Телятина. Четвертина первой категории; Телятина. Четвертина второй категории. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – телятина. Способ разделки – отрубы на кости** Телятина. Задняя четвертина на кости; Телятина. Передняя четвертина на кости; Телятина. Задняя четвертина - пистолетный отруб на кости; Телятина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости;

Телятина. Тазобедренный отруб без голяшки на кости; Телятина. Задняя голяшка на кости; Телятина. Спинно-поясничный отруб на кости; Телятина. Поясничный отруб на кости; Телятина. Спинной отруб на кости; Телятина. Реберный отруб на кости; Телятина. Подлопаточный отруб на кости; Телятина. Грудной отруб на кости; Телятина. Плечелопаточный отруб на кости с голяшкой; Телятина. Плечелопаточный отруб на кости без голяшки; Телятина. Нижняя часть (плечевая) плечелопаточного отруба на кости; Телятина. Плечевой отруб на кости; Телятина. Верхняя часть (лопаточная) плечелопаточного отруба на кости; Телятина. Лопаточный отруб на кости; Телятина. Передняя голяшка на кости; Телятина. Шейный отруб на кости; Телятина. Шейный зарез на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – телятина. Способ разделки – отрубы бескостные:** Телятина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Телятина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Телятина. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; Телятина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Телятина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Телятина. Задняя голяшка бескостная; Телятина. Пояснично-подвздошная мышца (вырезка); Телятина. Спинно-поясничный отруб бескостный; Телятина. Поясничный отруб бескостный; Телятина. Спинной бескостный; Телятина. Пашина. Телятина. Реберный бескостный; Телятина. Подлопаточный отруб бескостный; Телятина. Грудной отруб бескостный; Телятина. Плечелопаточный отруб без голяшки бескостный; Телятина. Нижняя часть плечелопаточного отруба бескостная; Телятина. Верхняя часть плечелопаточного отруба бескостная; Телятина. Передняя голяшка бескостная; Телятина. Шейный отруб бескостный. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного– телятина. Способ обработки – телятина жилованная:** Телятина жилованная высшего сорта; Телятина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%; Телятина жилованную высшего сорта без видимых включений жировой и соединительной тканей; Молочная телятина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%; Соединительная ткань и хрящи от жиловки телятины.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных охлаждённых: телятина в полутушах и четвертинах, охлажденная подвесом (в подвешенном состоянии) при температуре от минус 1,5°С до плюс 4°С и относительной влажности воздуха 80-85% не более 16 суток; молочная телятина в тушах и полутушах охлажденная (подвесом) при температуре 0°С и относительной влажности воздуха 80-85% не более 12 суток; отрубы на кости из телятины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°С и относительной влажности воздуха 80-85%не более 16 суток; отрубы бескостные из телятины охлажденные с величиной pH не более 6,2, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°С до 4°С, относительной влажности воздуха 85% - не более 25 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.** Предприятие-изготовитель устанавливает **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

16 000 РУБ.	ТУ,ТИ 10.11.11-1336-2026 ГОВЯДИНА ПАРНАЯ, ОСТЫВШАЯ ИЛИ ОХЛАЖДЕННАЯ (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 распространяется на продукты убоя говядину парную, остывшую или охлажденную полученные в результате убоя и переработки [разделки, обвалки, жиловки] убойного животного в промышленных условиях [мясо, в том числе туши, полутуши, четвертины или части туши [отрубы], бескостное мясо, мясо на кости, обваленное мясо, жилованное мясо, предназначенные для реализации в розничной торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания, промышленной переработки и производства пищевой продукции [далее по тексту – продукт убоя, продукция]. Пищевые продукты убоя продуктивных животных должны быть признаны ветеринарным надзором годными на пищевые цели. Настоящий стандарт организации устанавливает общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

АССОРТИМЕНТ: ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ УБОЯ ГОВЯДИНЫ: Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – говядина. Способ разделки – полутуши [четвертины]: Говядина от взрослого крупного рогатого скота. Полутуша первой категории без вырезки; Говядина от взрослого крупного рогатого скота. Полутуша второй категории без вырезки; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории супер; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории прима; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории экстра; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории отличная; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории хорошая; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории удовлетворительная; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Полутуша категории низкая; Говядина от взрослого крупного рогатого скота. Четвертина первой категории; Говядина от взрослого крупного рогатого скота. Четвертина второй категории; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории супер; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории прима; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории экстра; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории отличная; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории хорошая; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории удовлетворительная; Говядина от молодняка крупного рогатого скота. Четвертина категории низкая; Говядина. Четвертина тощей категории: Говядина тощая. Четвертина. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – говядина. Способ разделки – отрубы на кости:** Говядина. Задняя четвертина на кости; Говядина. Передняя четвертина на кости; Говядина. Задняя четвертина - пистолетный отруб на кости; Говядина. Передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости; Говядина. Тазобедренный отруб с голяшкой на кости; Говядина. Тазобед-

НАССР EXPERT

ренный отруб без голяшки на кости; Говядина. Задняя голяшка на кости; Говядина. Спинно-поясничный отруб на кости; Говядина. Поясничный отруб на кости; Говядина. Спинной отруб на кости; Говядина. Реберный отруб на кости; Говядина. Верхняя часть реберного отруба на кости; Говядина. Нижняя часть реберного отруба на кости; Говядина. Подлопаточный отруб на кости; Говядина. Грудной отруб на кости; Говядина. Лопаточный отруб с голяшкой на кости; Говядина. Лопаточный отруб без голяшки на кости; Говядина. Передняя голяшка на кости; Говядина. Шейный отруб на кости; Говядина. Шейный зарез на кости. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного[убойного] животного – говядина. Способ разделки – отрубы бескостные:** Говядина. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный; Говядина. Нижняя часть тазобедренного отруба бескостная; Говядина. Наружная часть тазобедренного отруба бескостная; Говядина. Полусухожильная мышца бедра; Говядина. Двуглавая мышца бедра; Говядина. Внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная; Говядина. Боковая часть тазобедренного отруба бескостная; Говядина. Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная; Говядина. Задняя голяшка бескостная; Говядина. Пояснично-подвздошная мышца (вырезка); Говядина. Спинно-поясничный отруб бескостный; Говядина. Поясничный отруб бескостный; Говядина. Спинной отруб бескостный; Говядина. Пашина; Говядина. Завиток; Говядина. Реберный отруб бескостный; Говядина. Верхняя часть реберного отруба бескостная; Говядина. Нижняя часть реберного отруба бескостная; Говядина. Подлопаточный отруб бескостный; Говядина. Грудной отруб бескостный; Говядина. Лопаточный отруб без голяшки бескостный; Говядина. Трехглавая мышца; Говядина. Предостная мышца; Говядина. Заостная и дельтовидная мышцы; Говядина. Внутренняя часть лопаточного отруба бескостная; Говядина. Плечевая часть лопаточного отруба бескостная; Говядина. Передняя голяшка бескостная; Говядина. Шейный отруб бескостный. **Группа – пищевые продукты убоя. Мясо. Вид мяса продуктивного [убойного] животного – говядина. Способ обработки – говядина жилованная.** Говядина жилованная высшего сорта; Говядина жилованная первого сорта; Говядина жилованная односортная; Говядина жилованная колбасная; Говядина жилованная второго сорта; Говядина жилованная жирная; Мясо котлетное говяжье; Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3%; Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6%; Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%; Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 12%; Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 14%; Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20%; Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35%; Соединительная ткань и хрящи от жиловки говядины Тримминг говяжий 95/5; Тримминг говяжий 90/10; Тримминг говяжий 85/15; Тримминг говяжий 80/20; Тримминг говяжий 75/25; Тримминг говяжий 70/30; Тримминг говяжий 65/35; Тримминг говяжий 60/40; Тримминг говяжий 55/45; Тримминг говяжий 50/50.

Рекомендуемый срок годности и условия хранения пищевых продуктов убоя продуктивных животных охлаждённых: говядина в полутушах и четвертинах, охлажденная подвесом (в подвешенном состоянии) при температуре от минус 1,5°С до плюс 4°С и относительной влажности воздуха 80-85% не более 16 суток; молочная в тушах и полутушах охлажденная (подвесом) при температуре 0°С и относительной влажности воздуха 80-85% не более 12 суток; отрубы на кости из говядины охлажденные (в подвешенном состоянии) при температуре минус 1°С и относительной влажности воздуха 80-85%не более 16 суток; отрубы бескостные из говядины охлажденные с величиной pH не более 6,2, упакованные в многослойные паро-, газонепроницаемые материалы при температуре от 0°С до 4°С, относительной влажности воздуха 85% - не более 25 суток. **Рекомендуемые сроки годности** *охла-*

жденной продукции герметично упакованной с применением ***холодной пастеризации*** **(HPP)** при температуре **плюс 2-4ºС:** мелкокусковые и порционные, бескостные, мясокостные полуфабрикаты – **не более 80 суток.** Предприятие-изготовитель устанавливает **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.

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