



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР  
«АГРОПИЩЕПРОМ»  
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,  
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)  
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,  
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41  
эл. почта: [agropit@mail.ru](mailto:agropit@mail.ru), [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru),  
сайты: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru), [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

СТОИМОСТЬ  
**14 900 РУБ**

[ТУ, ТИ 10.13.14-037-37676459-2017](#)

[ИЗДЕЛИЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ](#)

[\(взамен ТУ 9213-037-37676459-2013\)](#)



**Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ**



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

**Область применения**

Настоящие технические условия распространяются на сыро соленые, вареные, копчено-вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, сырокопченые, сыровяленые изделия из говядины (далее продукты из говядины, продукция), подвергнутые посолу и термической обработке или без термической обработки и доведением до готовности к употреблению. Продукты из говядины предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде — после размораживания.

**Группа – мясные продукты.**

**Вид – соленые.**

**Подвид – цельнокусковые.**

**Категория А:**

- маринованная говядина;
- соленая говядина;
- солонина «Русская»;
- солонина «По-гамбургски»;
- солонина «Датская»;
- солонина «По-закарпатски»;
- соленый окорок;
- говядина в рассоле.

**Группа – мясные продукты.**

**Вид – вареные.**

**Подвид – цельнокусковые.**

**Категория А:**

- говядина «Гурман»;
- говядина «Ярморочная»;
- балык «Классический»;
- рулет «Домашний»;
- рулет «Городской»;
- рулет «Шарм»;
- окорок «Застольный»;
- язык фаршированный «Нежность».

**Категория Б:**

- говядина в оболочке из шпика.

**Группа – мясные продукты.**

**Вид - вареные прессованные:**

**Подвид – формованные.**

**Категория А**

- ветчина «Говяжья»;
- говядина «Кубанская»;
- говядина «Дорожная»;
- говядина «Славянская»;
- говядина пряная;
- говядина прессованная вареная.

**Категория Б**

- ветчина «Виктория»;
- мясо «Особое»;
- мясо головное «Удачное»;
- мясо говяжьих голов,
- ветчина из вырезки «Сюрприз»;
- фарш говяжий «К завтраку».

**Группа – мясные продукты.**

**Вид - вареные в оболочке.**

**Подвид – формованные.**

**Категория А:**

- ветчина «Липецкая»;
- говядина «Заказная»;
- говядина «Закусочная»;
- говядина с соевым белком.

**Категория Б**

- говядина «Боярская»;
- говядина «Молодежная»;
- говядина «Обеденная»;
- ассорти говяжье.

**Группа – мясные продукты.**

**Вид - варено-копченые.**

**Подвид – цельнокусковые.**

**Категория А:**

- балык «Восточный»;
- балычок «Смачный»;

- говядина «По-балашовски»;
- говядина «Посольская»;
- рулет с сыром;
- рулет «Столичный»;
- рулет «Пряный»;
- рулет «Завидный»;
- орех «Европейский»;
- говяжий шар;
- филей «Гостевой»;
- шашлык.

#### **Категория Б**

- шейка «Российская»;
- шейка «Экстра»;
- говядина в шпике;
- язык «Деликатесный».

#### **Категория В**

- рагу говяжье «Популярное»;
- грудинка «Дарницкая»;
- грудинка фаршированная «Подарочная».

#### **Категория Г**

- ребра телячьи;

#### **Группа – мясные продукты.**

#### **Вид – запеченные.**

#### **Подвид – цельнокусковые.**

#### **Категория А:**

- говядина «Купеческая»;
- говядина «Столовая»;
- говядина «Сюрприз»;
- говядина «По-селянски»;
- филей «Гусарский»;
- буженина «Ростовская»;
- стейк «Наслаждение»;
- окорок телячий «Пикантный»;
- шашлык «По-русски»;
- шаварма *гриль*;
- стейк «Шатобриан»;
- шаурма;
- снеки говяжьи;
- хрустящие снеки;
- стрипсы говяжьи.

#### **Категория Б:**

- шейка «Пикантная»;
- рулет «Походный»;
- жаркое фаршированное.

#### **Категория В**

- шашлык с грибами и луком;
- ребрышки телячьи «Ароматные».

#### **Группа – мясные продукты.**

#### **Вид – копчено-запеченные.**

**Подвид – цельнокусковые.**

**Категория А:**

- пастрома «Президентская»;
- рулет «Фирменный»;
- вырезка «Изысканная»;
- буженина «Любимая»;
- балык «Юбилейный»;
- окорок «Семейный»;
- филей «Торжество»;
- закуска «Оригинальная»;
- закуска «Праздничная».

**Категория Б:**

- шейка «Банкетная»;
- рулет «Крестьянский».

**Группа – мясные продукты.**

**Вид – сырокопченые.**

**Подвид – цельнокусковые.**

**Категория А:**

- говядина «Фермерская»;
- говядина «Пражская»;
- пастрома «Сочинская»;
- балык «По-барски»;
- окорок «По-особому»;
- филей «По-царски»;
- сырокопченые говяжьи языки;
- снеки из говядины;
- бастурма «Восточная»;
- бастурма «Кавказская»;
- чипсы;
- карпаччо;
- пастрома.

**Категория Б**

- говядина в оболочке из шпика;
- «Хворост из говядины».

**Категория В**

- грудинка «Помещичья».

**Группа – мясные продукты.**

**Вид – сыровяленые.**

**Подвид – цельнокусковые.**

**Категория А:**

- бастурма «Бакинская»;
- бастурма «Южная»;
- палочки к пиву;
- говядина к пиву;
- билтонг;
- мясо «Чемен» по-турецки;
- хворост;
- ломтики «Вкусняшки»;
- «Чикен Джерки»;

- карпаччо «Деликатесное»;
- строганина;
- чипсы из говядины «Смак».

#### **Категория Б:**

- слойка «Обеденная».

### ***Изменение № 1***

***Дата введения в действие - 03.11.2022 год***

Актуализация текста ТУ

### ***Изменение №2***

***Дата введения в действие - 18.09.2023 год***

**Группа – мясные продукты.**

**Вид - варено-копченые.**

**Подвид – цельнокусковые.**

#### **Категория А:**

- Мясо говядины «Медовое» варено-копченое.

**Группа – мясные продукты.**

**Вид – сыровяленые.**

**Подвид – цельнокусковые.**

#### **Категория А:**

- «Биф джерки» из говядины;
- Брезола из говядины сыровяленая;
- Мясные ломтики из говядины.

**«Мясные продукты сыровяленые из говядины»** наименование сыровяленой продукции из говядины «Чикен Джерки» переименовать в наименование «Джерки».

Допускается вырабатывать продукты из говядины в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом.

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

**Рекомендуемые сроки годности изделий из говядины**, упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре от 0°C до 6°C:

- сыро соленых – не более 15 суток;
- вареных – не более 5 суток;
- варено-копченых и копчено-вареных – не более 7 суток;
- варено-прессованных и ветчины говяжьей – не более 72 часов;
- запеченных (жареных) – не более 5 суток;
- запеченных (жареных) с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326 – не более 7 суток;
- сырокопченых – не более 30 суток;

**Рекомендуемые сроки годности изделий из говядины**, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, при температуре от 0°C до 6°C:

#### **- сыро соленых:**

- целыми изделиями – не более 30 суток;
- при сервировочной нарезке – не более 10 суток;
- при порционной нарезке – не более 15 суток.

#### **- вареных:**

- целыми изделиями – не более 12 суток;
- при сервировочной нарезке – не более 5 суток;
- при порционной нарезке – не более 6 суток.

- с использованием консервантов – не более 40 суток

**- варено-копченых и копчено-вареных:**

- целыми изделиями – не более 20 суток;
- при сервировочной нарезке – не более 10 суток;
- при порционной нарезке – не более 15 суток.
- с использованием консервантов – не более 25 суток.

**- запеченных, копчено-запеченных:**

- целыми изделиями – не более 20 суток;
- целыми изделиями с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326 – не более 25 суток;
- при сервировочной нарезке – не более 10 суток;
- при порционной нарезке – не более 20 суток.

**- сырокопченых продуктов:**

- целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток;
- при сервировочной нарезке – не более 55 суток;
- при порционной нарезке – не более 60 суток.

**- сыровяленых продуктов:**

- целыми изделиями без консерванта – не более 45 суток;
- при сервировочной нарезке – не более 15 суток;
- при порционной нарезке – не более 20 суток.

**С использованием консерванта Униконс XXL вареные, варено-копченые, запеченные, сырокопченые, сыровяленые:**

- целыми изделиями – не более 75 суток;
- при сервировочной нарезке – не более 60 суток;
- при порционной нарезке – не более 65 суток.

В ламинате с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток.

В фольгированной упаковке с использованием консерванта Униконс XXL – не более 30 суток.

Рекомендуемые сроки годности **замороженных изделий из говядины**, упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы при относительной влажности от 95% до 98%:

**вареные, запеченные, варено-копченые, копчено-запеченные**

- при температуре хранения не выше минус 12°C - не более 30 суток;
- при температуре хранения не выше минус 18°C - не более 90 суток;

**сырокопченые и сыровяленые**

- при температуре хранения от минус 7°C до минус 9°C - не более 120 суток;
- при температуре хранения не выше минус 18°C - не более 270 суток;

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