



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, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

СТОИМОСТЬ
18 900 РУБ

[ТУ,ТИ 10.13.14-045-37676459-2018](#)

[ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ](#)

[\(взамен ТУ 9213-045-37676459-2014\)](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на продукты мясные и мясосодержащие из говядины, баранины и оленины (далее по тексту – продукт, продукция) с добавлением или без добавления мяса свинины, птицы, вкусоароматических добавок и пряностей, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания.

Ассортимент продукции:

Группа – продукты мясные.

Вид – вареные из говядины.

Подвид – цельнокусковые.

Категория А:

- говядина «Савойская»;
- говядина «Деликатесная»;
- балык «Классический».

Категория Б:

- говядина «Гурман».

Группа – продукты мясные.

Вид – вареные из говядины.

Подвид – формованные/фаршированные.

Категория А:

- ветчина «Гостевая».

Категория В:

- рулет «По-охотничьи»;
- ассорти «Калейдоскоп»;

- язык фаршированный «Нежность».

Группа – продукты мясные.

Вид –вареные из баранины.

Подвид – формованные.

Категория Б:

- баранина «Кавказская».

Группа – продукты мясные.

Вид – вареные из оленины.

Подвид – формованные.

Категория Б:

- ассорти «Таежное» в форме.

Группа – продукты мясные.

Вид – вареные из говядины.

Подвид – в оболочке.

Категория А:

- говядина в оболочке из шпика.

Категория В:

- ассорти в оболочке.

Группа – продукты мясные.

Вид – вареные из баранины.

Подвид - в оболочке.

Категория А:

- баранина «Крымская» в оболочке.

Группа – продукты мясные.

Вид – копчено-вареные, варено-копченые из говядины.

Подвид – цельнокусковые.

Категория А:

- говядина «Любительская»;

- говядина «Деликатесная»;

- филей «Праздничный»;

- балык «Классический»;

- балык «Гусарский»;

- балычок «Именинный»;

- бастурма «Юбилейная»;

- орех «Подарочный».

Категория Б:

- говядина «Наслаждение».

Группа – продукты мясные.

Вид – копчено-вареные, варено-копченые из говядины.

Подвид – формованные/фаршированные.

Категория А:

- балык «День-ночь»;

- говядина в шпике;

- говяжий шар;

- рулет с сыром.

Категория Б:

- рулет «Посольский»;

- язык в шпике «Деликатесный»;

- рулет «Королевский»;

- рулет говяжий;
- рулет «Тройной»;
- язык фаршированный «Нежность».

Категория В:

- грудинка «Сочинская»;
- рулет «Мясной дуэт»;
- рулет «Восточный».

Группа – продукты мясные.

Вид – копчено-вареные, варено-копченые из баранины.

Подвид – цельнокусковые.

Категория Б:

- окорок «Ханский»;
- корейка «Стамбульская».

Категория В:

- голяшка «Кутеж».

Группа – продукты мясные.

Вид – копчено-вареные, варено-копченые из баранины.

Подвид – формованные/фаршированные

Категория А:

- рулет «Южный».

Категория Б:

- рулет «Оригинальный».

Категория В:

- окорок «Лакомство».

Категория Г:

- рулет «Солнечный»;
- ребрышки «Смак».

Группа – продукты мясные.

Вид – копчено-вареные, варено-копченые из оленины.

Подвид – цельнокусковые.

Категория А:

- окорочок «Индиго»;
- шейка «Полярная»;
- бок «Северное сияние»;
- филей «Марочный».

Категория Г:

- ребрышки «Восхитительные».

Группа – продукты мясные.

Вид – копчено-вареные, варено-копченые из оленины.

Подвид – формованные/фаршированные.

Категория А:

- рулет «Норд».

Категория Б:

- оленина «Арктика»;
- язык в шпике «Деликатесный».

Группа – продукты мясные.

Вид – копчено-запеченные из говядины.

Подвид – цельнокусковые.

Категория А:

- филей «Праздничный»;
- говядина «Изумительная».

Группа – продукты мясные.

Вид – копчено-запеченные из говядины.

Подвид – формованные/фаршированные.

Категория А:

- балык «Гусарский».

Группа – продукты мясные.

Вид – копчено-запеченные из оленины.

Подвид – цельнокусковые.

Категория А:

- филей «Марал»;
- окорок «Северный».

Группа – продукты мясные.

Вид – запеченные из говядины.

Подвид – цельнокусковые.

Категория А:

- говядина «Лакомка»;
- говядина «Наслаждение».

Категория Б:

- грудинка «Вителлино»;
- грудинка маринованная в пиве.

Группа – продукты мясные.

Вид – запеченные из говядины.

Подвид – формованные/фаршированные.

Категория Б:

- рулет спиральный.

Категория В:

- рулет «Семейный»;
- рулет «По-охотничьи»;
- грудинка «Загадка»;
- грудинка «Каприз»;
- грудинка «Арrostини»;
- грудинка «Да анджело»;
- грудинка «По рецепту садовника».

Категория Г:

- рулет с начинкой.

Группа – продукты мясные.

Вид – запеченные из оленины.

Подвид – цельнокусковые.

Категория А:

- оленина в маринаде «Бомонд».

Группа – продукты мясные.

Вид – запеченные из баранины.

Подвид – формованные/фаршированные.

Категория В:

- баранина на вертеле «Дачная»;
- баранина на вертеле «По-болгарски»;
- баранина на вертеле «По-индийски»;

- баранина на вертеле «По-мароккански».

Группа – продукты мясные.

Вид – сырокопченые из говядины.

Подвид – цельнокусковые.

Категория А:

- говядина «Деликатесная»;
- говядина в оболочке из шпика;
- мясо «Крестьянское»;
- мясо «По-кайзерски»;
- филей «Праздничный»;
- бастурма «Юбилейная»;
- балык «Классический»;
- орех «Именной»;
- говяжий язык.

Группа – продукты мясные.

Вид – сырокопченые из говядины.

Подвид – формованные.

Категория А:

- чипсы из говядины.

Группа – продукты мясные.

Вид – сырокопченые из оленины.

Подвид – цельнокусковые

Категория А:

- окорочок «Индиго»;
- бок «Северное сияние»;
- палочки из оленины к пиву;
- бастурма «Восторг»;
- филей «Марал»;
- оленина к пиву.

Группа – продукты мясные.

Вид – сырокопченые из баранины.

Подвид – цельнокусковые.

Категория Б:

- окорок «Ханский».

Категория Г:

- грудинка «Застольная».

Группа – продукты мясные.

Вид – сыровяленые из говядины.

Подвид – формованные.

Категория А:

- билтонг с черным перцем;
- билтонг с красным перцем;
- билтонг с чесноком;
- билтонг с паприкой;
- билтонг «Пряный»;
- билтонг подкопченный;
- билтонг «Классический»;
- билтонг «Восточный»;
- палочки из говядины к пиву;

- говядина к пиву;
- бастурма «Юбилейная».

Группа – продукты мясные.

Вид – сыровяленые из оленины.

Подвид – формованные.

Категория А:

- оленина к пиву;
- палочки к пиву;
- чипсы «Нямса»;
- чипсы «Нямса» пикантные;
- чипсы «Нямса» с чесноком;
- чипсы «Нямса» с черным перцем;
- чипсы «Нямса» с грибным ароматом;
- чипсы «Нямса» с ароматом жаренного лука.

Группа – продукты мясные.

Вид – жареные из баранины.

Категория Б:

- шашлык «По-московски»;
- шашлык «По-азербайджански»;
- шашлык «По-восточному»;
- шашлык «По-карски»;
- шашлык «По-армянски»;
- шашлык «По-домашнему»;
- шашлык «Степной»;
- шашлык «По-таджикски»;
- шашлык «По-узбекски»;
- шашлык «По-русски»;
- шашлык «По-ташкентски»;
- шашлык «По-болгарски»;
- шашлык «По-севански».

Категория В:

- шашлык «По-грузински»;
- шашлык «По-кавказски»;
- шашлык «По-турецки»;
- шашлык «По-кургански».

Группа – продукты мясосодержащие

Вид – жареные из баранины.

Категория Г:

- шашлык «Геленджикский».

Группа – продукты мясные

Вид – запеченные из баранины.

Подвид – в тесте.

Категория В:

- баранина в тесте.

Группа – продукты мясосодержащие.

Вид – запеченные из баранины.

Подвид – в тесте.

Категория В:

- спинно-поясничная часть баранины в тесте.

Группа – продукты мясные.

Вид – жареные из говядины.

Категория Б:

- шашлык «По-сокольски»;
- шашлык «Разбойничий».

Группа – продукты мясосодержащие.

Вид – продукты жареные из говядины.

Категория В:

- шашлык «По-охотничьи».

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

Примечания:

Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания.

Категория мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания.

Вид (подвид): Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции.

Категория изделий:

Изделие мясное категории А: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке;

Изделие мясное категории Б: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке;

Изделие мясное (мясосодержащее) категории В: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%, без учета воды, потерянной при термической обработке.

Изделие мясное (мясосодержащее) категории Г: изделие деликатесное с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40%, без учета воды, потерянной при термической обработке.

Рекомендуемый срок годности варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm 5\%$ и температуре от 0°C до 6°C :

- негерметично упакованная – не более 10 суток;
- герметично упакованная – не более 15 суток;
- упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток.

Рекомендуемый срок годности сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm 5\%$ и температуре от 0°C до 6°C :

- негерметично упакованная – не более 20 суток;
- герметично упакованная – не более 25 суток;
- упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 45 суток.

Рекомендуемый срок годности сырокопченой охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm 5\%$ и температуре не выше плюс 25°C

- негерметично упакованная – не более 5 суток;
- негерметично упакованная с использованием консерванта «Униконс» – не более 10 суток;
- герметично упакованная – не более 8 суток;
- упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 30 суток;

Рекомендуемый срок годности сыровяленной, охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm 5\%$ и температуре от 0°C до 25°C :

- негерметично упакованная – не более 3 месяцев;
- герметично упакованная – не более 6 месяцев;

- упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 9 месяцев.

Рекомендуемый срок годности жареной, вареной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm 5\%$ и температуре от 0°C до 6°C :

- негерметично упакованная – не более 5 суток;

- герметично упакованная – не более 8 суток

- упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 15 суток.

Рекомендуемый срок годности запеченной охлажденной продукции при относительной влажности воздуха $75\pm 5\%$ и температуре от 0°C до 6°C :

- негерметично упакованная – не более 8 суток;

- герметично упакованная – не более 12 суток;

- упакованной с применением вакуума или газомодифицированной среды – не более 18 суток.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C :

- герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 18 месяцев;

- негерметично упакованной и весовой – не более 9 месяцев.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0°C до 6°C после нарушения целостности потребительской упаковки составляет:

- для варено-копченой, копчено-вареной, копчено-запеченной – не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции;

- для сырокопченой – не более 4 суток до истечения сроков годности упакованной продукции;

- для сыровяленной и варено-сушеной – не более 8 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

- для вареной, запеченной, жареной – не более 2 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

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.