



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)

**ТУ,ТИ 10.13.14-054-37676459-2016**

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ**  
**ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ**  
**(взамен ТУ 9214-054-37676459-2015)**

СТОИМОСТЬ  
**14 900 РУБ**



**Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ**



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

**Область применения**

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие кусковые и кусковые панированные полуфабрикаты из говядины, телятины, свинины, баранины (козлятины), конины (далее продукция).

Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса.

**Продукция различается используемым сырьем, нарезкой и выпускается в следующем ассортименте:**

**Ассортимент продукции, охлажденной или замороженной.**

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

- блочное мясо. Спинно-поясничная часть;
- блочное мясо. Тазобедренная часть;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;
- блочное мясо. Покромка;
- вырезка;
- спинно-поясничная часть;
- длиннейшая мышца спины;
- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);

- лопаточная часть;
- подлопаточная часть;
- покровка;
- котлетное мясо;
- ростбиф (говядина или телятина для жарки);
- говядина (телятина) для тушения;
- говядина (телятина) для варки;
- филей говядины (телятины) на кости;
- филей говядины (телятины) без кости;
- говядина (телятина) односортовая;
- тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец);
- поясничная часть(антрекот);
- спинная часть;
- лопаточная часть (лопатка, предплечный край);
- шейная часть;
- пашина;
- зарез;
- голяшка передняя;
- голяшка задняя.

#### **Категория Б:**

- блочное мясо. Грудинка;
- грудинка;
- грудинная часть;

#### **Категория В:**

- грудинка на кости.

#### **Группа - мясные полуфабрикаты.**

#### **Вид – кусковые**

#### **Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из конины.**

#### **Категория А:**

- блочное мясо. Спинно-поясничная часть;
- блочное мясо. Тазобедренная часть;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;
- блочное мясо. Покровка;
- вырезка;
- спинно-поясничная часть;
- длиннейшая мышца спины;
- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок);
- лопаточная часть;
- подлопаточная часть;
- покровка;
- котлетное мясо;
- ростбиф (конина для жарки);
- конина для тушения;
- конина для варки;
- конина односортовая;
- тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец);
- поясничная часть (антрекот);
- спинная часть;

- лопаточная часть (лопатка, предплечный край);
- шейная часть;
- пашина;
- зарез;
- голяшка передняя;
- голяшка задняя.

#### **Категория Б:**

- блочное мясо. Грудинка;
- грудинка;
- филей конский на кости;
- грудинная часть;

#### **Группа - мясные полуфабрикаты.**

#### **Вид – кусковые.**

#### **Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины.**

#### **Категория А:**

- вырезка;
- окорок свиной без кости (филей);
- карбонат;
- поясничная часть с пашиной.

#### **Категория Б:**

- блочное мясо. Тазобедренная часть;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть;
- блочное мясо. Окорок;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;
- блочное мясо. Шея;
- блочное мясо. Свиная обрезь;
- корейка;
- тазобедренная часть;
- лопаточная часть;
- шейно-подлопаточная часть;
- свинина для жарки;
- окорок свиной на кости;
- рулет из шеи свиной с чесноком;
- поросята молочные (четвертины);
- свиная обрезь;
- шея;
- рулька свиная.
- подлопаточная часть;
- окорок;
- рулька (предплечье);
- голяшка.

#### **Категория В:**

- блочное мясо. Корейка;
- котлетное мясо;
- свинина односортная мясная;

#### **Категория Г:**

- грудинка;
- свинина жирная;

- блочное мясо. Щековина;
- щековина (баки);
- свинина односортная жирная;
- блочное мясо. Грудинка;
- блочное мясо. Свинина жирная;

#### **Категория Д:**

- шкурка свиная;
- кость пищевая;
- сало-шпик;

*Блочное мясо при шприцевании 15%:*

#### **Категория В:**

- блочное мясо. Корейка;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Шея;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;

*Блочное мясо при шприцевании 20%:*

#### **Категория В:**

- блочное мясо. Окорок;
- блочное мясо. Корейка;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Шея;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;

*Блочное мясо при шприцевании 25%:*

#### **Категория В:**

- блочное мясо. Окорок;
- блочное мясо. Корейка;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Шея;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;

*Блочное мясо при шприцевании 30%:*

#### **Категория Г:**

- блочное мясо. Окорок;
- блочное мясо. Корейка;
- блочное мясо. Лопаточная часть;
- блочное мясо. Шея;
- блочное мясо. Подлопаточная часть;

#### **Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из баранины.**

#### **Категория А:**

- тазобедренная часть;
- котлетное мясо;
- жиго (баранина для жарки);
- баранье седло для запекания;
- филей бараний на кости;
- окорок бараний с костью;
- баранина (шея) на кости;
- лопатка баранья;
- рулет из шеи бараньей маринованный.

- корейка;
- грудинка.

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид - кусковые.**

**Подвид - мелкокусковые бескостные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

- бифштекс;
- филе;
- лангет;
- антрекот;
- говядина (телятина) духовая;
- говядина (телятина) гриль;
- бефстроганов;
- поджарка из говядины (телятины);
- азу из говядины (телятины);
- гуляш из говядины (телятины);
- ромштекс;
- ромштекс в цветной панировке.

**Категория Б:**

- шашлык из говядины (телятины) маринованный в уксусе;
- шашлык из говядины (телятины) маринованный в томатах со специями;
- шашлык из говядины (телятины) в соевом соусе;
- шашлык из говядины (телятины) в вине и специях;
- шашлык из говядины (телятины) в майонезе.
- шницель «Любительский»;
- полуфабрикат для гамбургера;
- бургер «Экстра»;

**Категория В:**

- рагу из говядины (телятины).

**Категория Г:**

- набор для бульона.

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид - кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные, из конины.**

**Категория А:**

- бифштекс;
- филе;
- лангет;
- антрекот;
- котлета отбивная из конины.
- гуляш;
- азу;
- конина для шашлыка;
- поджарка;
- шашлык из конины маринованный со специями;
- шашлык из конины маринованный в уксусе;
- шашлык из конины маринованный в майонезе;

**Категория В:**

- рагу из конины;

### **Категория Г**

- суповой набор из конины;

### **Группа - мясные полуфабрикаты.**

### **Вид - кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из свинины**

### **Категория А:**

- бефстроганов;

### **Категория Б:**

- свинина духовая;
- котлета из свинины;
- эскалоп;
- свинина гриль;
- поджарка из свинины;
- свинина для шашлыка;
- гуляш из свинины;
- свинина для плова;
- шницель из свинины;

### **Категория В:**

- шашлык из свинины маринованный в уксусе;
- шашлык из свинины маринованный в томатах со специями;
- шашлык из свинины в соевом соусе;
- шашлык из свинины в вине и специях;
- шашлык из свинины в майонезе;
- котлета отбивная из свинины;

### **Категория Г:**

- рагу из свинины;
- набор для бульона свиной.

### **Категория Д:**

- ребра свиные для гриля в специях.

### **Группа - мясные полуфабрикаты.**

### **Вид - кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины (козлятины).**

### **Категория А:**

- баранина (козлятина) духовая;
- котлета из баранины (козлятины);
- баранина гриль.
- баранина Барбекю.
- бефстроганов;
- баранина (козлятина) для шашлыка;
- набор для харчо из баранины;
- баранина для плова.

### **Категория Б:**

- шашлык из баранины маринованный в уксусе;
- шашлык из баранины маринованный в томатах со специями;
- шашлык из баранины маринованный в томатном соусе;
- шашлык из баранины маринованный в горчице.
- шашлык из баранины в майонезе.
- котлета отбивная из баранины;

### **Категория В:**

- рагу из баранины (козлятины);

#### **Категория Г:**

- ребра бараньи для гриля в специях;
- ребра бараньи маринованные;
- ребра бараньи острые для жарки;
- ребра бараньи пряные для жарки.
- набор для бульона бараний.

**Ассортимент продукции, полученный путем распила замороженного сырья**

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины).**

#### **Категория А:**

- вырезка Экстра;
- спинно-поясничная часть Экстра;
- длиннейшая мышца спины Экстра;
- тазобедренная часть Экстра;
- лопаточная часть Экстра;
- подлопаточная часть Экстра;
- покромка Экстра;
- котлетное мясо Экстра;
- ростбиф (говядина или телятина для жарки) Экстра;
- говядина (телятина) для тушения Экстра;
- говядина (телятина) для варки Экстра;
- филей говядины (телятины) на кости Экстра;
- филей говядины (телятины) без кости Экстра;
- говядина или телятина (телятина) односортная Экстра.
- мясо для бифштекса;
- мясо для филе;
- мясо для лангета;
- мясо для антрекота;
- мясо для говядины (телятины) духовой;

#### **Категория Б:**

- грудинка Экстра;
- тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) Экстра;
- поясничная часть (антрекот) Экстра;
- спинная часть Экстра;
- лопаточная часть (лопатка, предплечный край) Экстра;
- грудинная часть Экстра;
- шейная часть Экстра;
- пашина Экстра;
- зарез Экстра;
- голяшка передняя Экстра;
- голяшка задняя Экстра.
- мясо для эскалопа;

#### **Категория В:**

- грудинка на кости Экстра;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые полуфабрикаты.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из говядины.**

**Категория А:**

- поджарка из говядины (телятины) по-домашнему;
- говядина (телятина) для шашлыка Экстра;
- азу из говядины (телятины) по-домашнему;
- гуляш из говядины (телятины) по-домашнему;
- бефстроганов по-домашнему;

**Группа - мясные полуфабрикаты.****Вид – кусковые полуфабрикаты.****Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины.****Категория А:**

- вырезка Экстра;
- окорок свиной без кости Экстра;
- карбонат Экстра;
- поясничная часть с пашиной Экстра.

**Категория Б:**

- корейка Экстра;
- тазобедренная часть Экстра;
- лопаточная часть Экстра;
- шейно-подлопаточная часть Экстра;
- свинина для жарки Экстра;
- окорок свиной на кости Экстра;
- поросята молочные (четвертины) Экстра;
- шея Экстра;
- подлопаточная часть Экстра;
- свинина односортная мясная Экстра;
- лопаточная часть Экстра;
- спинная часть (корейка) Экстра;
- окорок Экстра;
- рулька (предплечье) Экстра;
- голяшка Экстра.
- мясо для свинины духовой;

**Категория В:**

- котлетное мясо Экстра;
- свинина односортная жирная Экстра.

**Категория Г:**

- грудинка Экстра;
- свинина жирная Экстра;

**Категория Д:**

- сало-шпик Экстра;
- кость пищевая свиная.

**Группа - мясные полуфабрикаты.****Вид – кусковые полуфабрикаты.****Подвид – мелкокусковые, бескостные из свинины.****Категория Б:**

- поджарка из свинины по-домашнему;
- свинина для шашлыка Экстра;
- гуляш из свинины по-домашнему;
- свинина для плова по-домашнему;
- свинина Барбекю.



**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые полуфабрикаты.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из баранины.**

**Категория А:**

- тазобедренная часть Экстра;
- котлетное мясо Экстра;
- жиго (баранина для жарки) Экстра;
- баранье седло для запекания Экстра;
- филей бараний на кости Экстра;
- окорок бараний с костью Экстра;
- баранина (шея) на кости Экстра;
- лопатка баранья Экстра.
- корейка Экстра;
- грудинка Экстра.
- мясо для баранины (козлятины) духовой;
- баранина Барбекю.

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые полуфабрикаты.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины.**

**Категория А:**

- баранина для плова по-домашнему
- баранина (козлятина) для шашлыка Экстра.

***Изменение № 1***

***Дата введения в действие - 26.06.2016 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид - кусковые.**

**Подвид - мелкокусковые бескостные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

- шашлык из говядины;
- говядина для плова;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид - кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные, из конины.**

**Категория А:**

- шашлык из конины;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид - кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из свинины**

**Категория Б:**

- шашлык из свинины;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид - кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины (козлятины).**

**Категория Б:**

- шашлык из баранины;
- баранина для плова;

**Категория Д:**

- кость пищевая баранья;
- набор для бульона из баранины.

## ***Изменение № 2***

***Дата введения в действие - 01.11.2017 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

- мясо говядины передняя четверть;
- мясо говядины задняя четверть;
- вырезка говяжья;
- длиннейшая мышца спины говяжья;
- тазобедренная часть говядины;
- лопаточная часть говядины;
- подлопаточная часть говядины;
- покровка говяжья;
- котлетное мясо говяжье;
- говядина духовая;
- рибай (кусок);
- стриплойн (кусок);
- задняя голяшка говяжья на кости (shank bone-in);
- задняя голяшка говяжья бескостная (shank);
- нижняя часть тазобедренного отруба говяжья бескостная (heel muscle);
- полусухожильная мышца бедра говяжья (глазной мускул) (eye round);
- наружная часть тазобедренного отруба говяжья бескостная (silverside);
- внутренняя часть тазобедренного отруба говяжья бескостная (topside);
- боковая часть тазобедренного отруба говяжья бескостная (knuckle);
- верхняя часть тазобедренного отруба говяжья бескостная (rump heart);
- верхняя часть тазобедренного отруба говяжья бескостная, (rump tail);
- вырезка говяжья (tenderloin);
- поясничный отруб говяжий на кости (striploin bone-in, 3 ribs);
- поясничный отруб говяжий бескостный (striploin, 3 ribs);
- поясничный отруб говяжий с вырезкой на кости (short loin bone-in, 3 ribs);
- спинной отруб говяжий на кости (prime rib bone-in, 5 ribs);
- спинной отруб говяжий бескостный (prime rib, 5 rib);
- пашина говяжья (flank steak);
- пашина говяжья (flap meat);
- верхняя часть реберного отруба говяжьего на кости (kalbi rib);
- подлопаточный отруб говяжий на кости (chuck bone-in);
- подлопаточный отруб говяжий бескостный (chuck roll);
- передняя голяшка говяжья на кости (shin bone-in);
- передняя голяшка говяжья бескостная (shin);
- шейный отруб говяжий бескостный (neck);
- верхняя часть реберного отруба говяжьего на кости (kalbi rib);
- лопаточный отруб (chuck tender);
- лопаточный отруб (shoulder clod);
- лопаточный отруб (sholder tender);
- лопаточный отруб (top blade);
- говядина в/сорт;
- говядина 1/сорт;
- говядина 2/сорт;

- говядина односортная;
- тазобедренный отруб без голяшки бескостный;
- тазобедренный отруб без голяшки на кости;
- тазобедренный отруб без голяшки на кости;

#### **Категория Б:**

- грудной отруб говяжий бескостный (brisket);

#### **Категория В:**

- грудной отруб говяжий на кости (brisket bone-in);
- реберный отруб говяжий бескостный;
- реберный отруб говяжий на кости (short rib);
- говядина для тушения (ребра);
- грудная часть говядины;
- грудинка на харчо говяжья;

#### **Группа - мясные полуфабрикаты.**

##### **Вид - кусковые.**

##### **Подвид - мелкокусковые бескостные из говядины (телятины).**

#### **Категория А:**

- бифштекс натуральный говяжий;
- лангет говяжий;
- ромштекс без панировки говяжий;
- антрекот говяжий;
- азу говяжье;
- поджарка говяжья;
- бефстроганов говяжий;
- гуляш говяжий;
- медальоны из вырезки;
- ростбиф из рампа;
- стейк «Рибай»;
- стейк «Стриплойн»;
- стейк «Филе-миньон»;
- стейк «Портерхаус» (на кости);
- стейк «Ти-бон» (на кости);
- стейк «Клаб» (на кости);
- стейк «Ковбой» (на кости);
- стейк «Томагавк» (на кости);
- стейк «Оссо буко» (на кости);
- стейк «Чак ролл»;
- стейк «Топ блейд»;
- стейк «Мачете»;
- стейк «Фланк»;

#### **Категория Г**

- суповой набор говяжий.

### ***Изменение № 3***

***Дата введения в действие - 21.02.2018 г.***

#### **Группа - мясные полуфабрикаты.**

##### **Вид – кусковые.**

##### **Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины).**

#### **Категория А:**

- блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 5%;

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

- зарез при шприцевании 5%;
- зарез при шприцевании 10%;
- голяшка передняя при шприцевании 5%;
- голяшка передняя при шприцевании 10%;
- голяшка задняя при шприцевании 5%;
- голяшка задняя при шприцевании 10%;

#### **Категория Б:**

- блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 15%;
- блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 20%;
- блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 25%;
- блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 30%;
- блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 15%;
- блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 20%;
- блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 25%;
- блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 30%;
- блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 15%;
- блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 20%;
- блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 25%;
- блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 30%;
- блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 15%;
- блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 20%;
- блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 25%;
- блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 30%;
- блочное мясо. Покромка при шприцевании 15%;
- блочное мясо. Покромка при шприцевании 20%;
- блочное мясо. Покромка при шприцевании 25%;
- блочное мясо. Покромка при шприцевании 30%;
- вырезка при шприцевании 15%;
- вырезка при шприцевании 20%;
- вырезка при шприцевании 25%;
- вырезка при шприцевании 30%;
- спинно-поясничная часть при шприцевании 15%;
- спинно-поясничная часть при шприцевании 20%;
- спинно-поясничная часть при шприцевании 25%;
- спинно-поясничная часть при шприцевании 30%;
- длиннейшая мышца спины при шприцевании 15%;
- длиннейшая мышца спины при шприцевании 20%;
- длиннейшая мышца спины при шприцевании 25%;
- длиннейшая мышца спины при шприцевании 30%;
- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 15%;
- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 20%;
- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 25%;
- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 30%;
- лопаточная часть при шприцевании 15%;
- лопаточная часть при шприцевании 20%;
- лопаточная часть при шприцевании 25%;
- лопаточная часть при шприцевании 30%;
- покромка при шприцевании 15%;
- покромка при шприцевании 20%;

- покромка при шприцевании 25%;
- покромка при шприцевании 30%;
- подлопаточная часть при шприцевании 15%;
- подлопаточная часть при шприцевании 20%;
- подлопаточная часть при шприцевании 25%;
- подлопаточная часть при шприцевании 30%;
- котлетное мясо при шприцевании 15%;
- котлетное мясо при шприцевании 20%;
- котлетное мясо при шприцевании 25%;
- котлетное мясо при шприцевании 30%;
- ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 15%;
- ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 20%;
- ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 25%;
- ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 30%;
- говядина (телятина) для тушения при шприцевании 15%;
- говядина (телятина) для тушения при шприцевании 20%;
- говядина (телятина) для тушения при шприцевании 25%;
- говядина (телятина) для тушения при шприцевании 30%;
- говядина (телятина) для варки при шприцевании 15%;
- говядина (телятина) для варки при шприцевании 20%;
- говядина (телятина) для варки при шприцевании 25%;
- говядина (телятина) для варки при шприцевании 30%;
- филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 15%;
- филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 20%;
- филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 25%;
- филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 30%;
- филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 15%;
- филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 20%;
- филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 25%;
- филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 30%;
- говядина (телятина) односортная при шприцевании 15%;
- говядина (телятина) односортная при шприцевании 20%;
- говядина (телятина) односортная при шприцевании 25%;
- говядина (телятина) односортная при шприцевании 30%;
- тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 15%;
- тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 20%;
- тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 25%;
- тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 30%;
- поясничная часть(антрекот) при шприцевании 15%;
- поясничная часть(антрекот) при шприцевании 20%;
- поясничная часть(антрекот) при шприцевании 25%;
- поясничная часть(антрекот) при шприцевании 30%;
- спинная часть при шприцевании 15%;
- спинная часть при шприцевании 20%;
- спинная часть при шприцевании 25%;
- спинная часть при шприцевании 30%;
- лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 15%;
- лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 20%;
- лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 25%;

- лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 30%;
- шейная часть при шприцевании 15%;
- шейная часть при шприцевании 20%;
- шейная часть при шприцевании 25%;
- шейная часть при шприцевании 30%;
- пашина при шприцевании 15%;
- пашина при шприцевании 20%;
- пашина при шприцевании 25%;
- пашина при шприцевании 30%;
- зарез при шприцевании 15%;
- зарез при шприцевании 20%;
- зарез при шприцевании 25%;
- зарез при шприцевании 30%;
- голяшка передняя при шприцевании 15%;
- голяшка передняя при шприцевании 20%;
- голяшка передняя при шприцевании 25%;
- голяшка передняя при шприцевании 30%;
- голяшка задняя при шприцевании 15%;
- голяшка задняя при шприцевании 20%;
- голяшка задняя при шприцевании 25%;
- голяшка задняя при шприцевании 30%;
- блочное мясо. Грудинка при шприцевании 5%;
- грудинка при шприцевании 5%;
- грудинная часть при шприцевании 5%;

#### **Категория В:**

- блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 40%;
- блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 45%;
- блочное мясо. Спинно-поясничная часть при шприцевании 50%;
- блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 40%;
- блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 45%;
- блочное мясо. Тазобедренная часть при шприцевании 50%;
- блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 40%;
- блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 45%;
- блочное мясо. Лопаточная часть при шприцевании 50%;
- блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 40%;
- блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 45%;
- блочное мясо. Подлопаточная часть при шприцевании 50%;
- блочное мясо. Покромка при шприцевании 40%;
- блочное мясо. Покромка при шприцевании 45%;
- блочное мясо. Покромка при шприцевании 50%;
- вырезка при шприцевании 40%;
- вырезка при шприцевании 45%;
- вырезка при шприцевании 50%;
- спинно-поясничная часть при шприцевании 40%;
- спинно-поясничная часть при шприцевании 45%;
- спинно-поясничная часть при шприцевании 50%;
- длиннейшая мышца спины при шприцевании 40%;
- длиннейшая мышца спины при шприцевании 45%;
- длиннейшая мышца спины при шприцевании 50%;

- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 40%;
- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 45%;
- тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок) при шприцевании 50%;
- лопаточная часть при шприцевании 40%;
- лопаточная часть при шприцевании 45%;
- лопаточная часть при шприцевании 50%;
- подлопаточная часть при шприцевании 40%;
- подлопаточная часть при шприцевании 45%;
- подлопаточная часть при шприцевании 50%;
- покромка при шприцевании 40%;
- покромка при шприцевании 45%;
- покромка при шприцевании 50%;
- котлетное мясо при шприцевании 40%;
- котлетное мясо при шприцевании 45%;
- котлетное мясо при шприцевании 50%;
- ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 40%;
- ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 45%;
- ростбиф (говядина или телятина для жарки) при шприцевании 50%;
- говядина (телятина) для тушения при шприцевании 40%;
- говядина (телятина) для тушения при шприцевании 45%;
- говядина (телятина) для тушения при шприцевании 50%;
- говядина (телятина) для варки при шприцевании 40%;
- говядина (телятина) для варки при шприцевании 45%;
- говядина (телятина) для варки при шприцевании 50%;
- филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 40%;
- филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 45%;
- филей говядины (телятины) на кости при шприцевании 50%;
- филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 40%;
- филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 45%;
- филей говядины (телятины) без кости при шприцевании 50%;
- говядина (телятина) односортная при шприцевании 40%;
- говядина (телятина) односортная при шприцевании 45%;
- говядина (телятина) односортная при шприцевании 50%;
- тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 40%;
- тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 45%;
- тазобедренная часть (оковалок, огузок, кострец) при шприцевании 50%;
- поясничная часть(антрекот) при шприцевании 40%;
- поясничная часть(антрекот) при шприцевании 45%;
- поясничная часть(антрекот) при шприцевании 50%;
- спинная часть при шприцевании 40%;
- спинная часть при шприцевании 45%;
- спинная часть при шприцевании 50%;
- лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 40%;
- лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 45%;
- лопаточная часть (лопатка, предплечный край) при шприцевании 50%;
- шейная часть при шприцевании 40%;
- шейная часть при шприцевании 45%;
- шейная часть при шприцевании 50%;
- пашина при шприцевании 40%;



- пашина при шприцевании 45%;
- пашина при шприцевании 50%;
- зарез при шприцевании 40%;
- зарез при шприцевании 45%;
- зарез при шприцевании 50%;
- голяшка передняя при шприцевании 40%;
- голяшка передняя при шприцевании 45%;
- голяшка передняя при шприцевании 50%;
- голяшка задняя при шприцевании 40%;
- голяшка задняя при шприцевании 45%;
- голяшка задняя при шприцевании 50%;
- грудинка при шприцевании 10%
- грудинка при шприцевании 15%
- грудинка при шприцевании 20%
- грудинка при шприцевании 25%
- грудинка при шприцевании 30%
- грудинная часть при шприцевании 10%;
- грудинная часть при шприцевании 15%;
- грудинная часть при шприцевании 20%;
- грудинная часть при шприцевании 25%;
- грудинная часть при шприцевании 30%;
- грудинка на кости при шприцевании 5%.
- грудинка на кости при шприцевании 10%.
- грудинка на кости при шприцевании 15%.
- грудинка на кости при шприцевании 20%.
- блочное мясо. Грудинка при шприцевании 10%;
- блочное мясо. Грудинка при шприцевании 15%;
- блочное мясо. Грудинка при шприцевании 20%;
- блочное мясо. Грудинка при шприцевании 25%;
- блочное мясо. Грудинка при шприцевании 30%;

#### **Категории Г:**

- грудинка при шприцевании 40%
- грудинка при шприцевании 45%
- грудинка при шприцевании 50%
- блочное мясо. Грудинка при шприцевании 40%;
- блочное мясо. Грудинка при шприцевании 45%;
- блочное мясо. Грудинка при шприцевании 50%;
- грудинная часть при шприцевании 40%;
- грудинная часть при шприцевании 45%;
- грудинная часть при шприцевании 50%;
- грудинка на кости при шприцевании 25%.
- грудинка на кости при шприцевании 30%.
- грудинка на кости при шприцевании 40%.
- грудинка на кости при шприцевании 45%.
- грудинка на кости при шприцевании 50%.

***Изменение № 4***

***Дата введения в действие - 02.03.2018 г.***

Актуализация текста

## ***Изменение № 5***

***Дата введения в действие - 17.05.2018 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

- глазной мускул бескостный Eye of Round;
- наружная часть тазобедренного отруба бескостная Silverside;
- внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная Topside;
- боковая часть тазобедренного отруба бескостная Knuckle;
- верхняя часть тазобедренного отруба бескостная Rump Heart;
- верхняя часть тазобедренного отруба бескостная Rump Tail;
- вырезка зачищенная Tenderloin;
- тонкий край бескостная Striploin;
- толстый край бескостная Ribeye;
- пашина Flank;
- пашина Flap;
- грудной отруб бескостный Brisket;
- подлопаточный отруб бескостный Chuck Roll;
- лопаточный отруб бескостный Chuck Tender;
- лопаточный отруб бескостный Blade;
- вырезка из лопаточного отруба бескостная Shoulder Tender;
- наружная часть лопатки бескостная Top Blade;
- шейный отруб говяжий бескостный Neck;
- треугольная мышца из верхней части тазобедренного отруба бескостная Tri-tip;

**Категория Б:**

- тонкий край на кости Shortloin;
- реберный отруб на кости Short Ribs;
- верхняя часть реберного отруба на кости Kalbi Rib;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид - кусковые.**

**Подвид - мелкокусковые бескостные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

- стейк «Барбекю»;
- стейк «Для гриля»;
- стейк «Денвер»;
- стейк «Три-тип»;
- стейк «Пиканья»;
- стейк «Флет Айрон»;
- стейк «Шатобриан».

## ***Изменение № 6***

***Дата введения в действие - 17.05.2018 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины.**

**Категория Б:**

- свинина «Для шашлыка»;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид - кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные, из конины.**

**Категория Б:**

- тримминг из конины с добавлением говяжьего жира и инъектированием до 20%.

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид - кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из свинины**

**Категория Б:**

- шашлык «Для пикника»;
- шашлык свиной «Экстра»;
- шашлык «По-Уральски»;

**Категория Г:**

- рагу свиное «Экстра»;

**Категория Д:**

- ребрышки «Для барбекю»;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид - кусковые.**

**Подвид – мелкокусковые, бескостные, мясокостные из баранины (козлятины).**

**Категория Б:**

- шашлык из баранины.

### ***Изменение № 7***

***Дата введения в действие - 25.10.2018 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

- говядина б/кости фасованная в термоупаковке;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые полуфабрикаты.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные свинины.**

**Категория А:**

- карбонат свиной б/кости фасованный в термоупаковке;

**Категория Б:**

- корейка свиная фасованная в термоупаковке;
- лопатка свиная б/кости фасованная;
- окорок свиной на кости фасованный;
- шея свиная б/кости фасованная в термоупаковке.

### ***Изменение № 8***

***Дата введения в действие - 29.04.2019 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

- огузок;
- оковалок;
- подбедерок;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины.**

**Категория А:**

- огузок;
- оковалок;
- подбедерок.

### ***Изменение № 9***

***Дата введения в действие - 13.06.2019 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

- бедренная часть;
- мясо для шашлыка;

**Категория Б:**

- лопатка на кости;
- край (спинная часть) на кости;

**Категория В:**

- ребра;

**Категория Г:**

- голяшка бескостная;
- котлетное мясо;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид - кусковые.**

**Подвид - мелкокусковые бескостные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

- эскалоп;

**Категория Г:**

- суповой набор;
- набор для борща.

### ***Изменение № 10***

***Дата введения в действие - 14.12.2019 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, мясокостные из свинины**

**Категория В:**

- рулька свиная в маринаде «Люкс»;

**Категория Г:**

- ребра свиные в маринаде «Люкс»;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид - порционные бескостные из говядины.**

**Категория А:**

- бифштекс натуральный говяжий;
- лангет говяжий;
- ромштекс без панировки говяжий;
- антрекот говяжий;
- медальоны из вырезки;
- ростбиф из рампа;
- стейк «Рибай»;
- стейк «Стриплойн»;
- стейк «Филе-миньон»;

- стейк «Чак ролл»;
- стейк «Топ блейд»;
- стейк «Мачете»;
- стейк «Фланк»;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид - порционные бескостные из свинины.**

**Категория В:**

- стейк свиной в маринаде «Люкс»;
- отбивная свиная в маринаде «Люкс»;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид - порционные мясокостные из говядины.**

**Категория В:**

- стейк «Портерхаус» (на кости);
- стейк «Ти-бон» (на кости);
- стейк «Клаб» (на кости);
- стейк «Ковбой» (на кости);
- стейк «Томагавк» (на кости);
- стейк «Оссо буко» (на кости);

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид - мелкокусковые бескостные из говядины.**

**Категория А:**

- азу говяжье;
- поджарка говяжья;
- бефстроганов говяжий;
- гуляш говяжий;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид - мелкокусковые бескостные из свинины**

**Категория В:**

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

***Изменение № 11***

***Дата введения в действие - 12.02.2020 г.***

Изменения в рекомендуемых сроках годности.

***Изменение № 12***

***Дата введения в действие - 25.03.2020 г.***

Изменения в рекомендуемых сроках годности.

***Изменение № 13***

***Дата введения в действие - 14.05.2020 г.***

**Группа – мясные полуфабрикаты**

**Вид – кусковые**

**Подвид – порционные бескостные из говядины**

**Категория А:**

- стейк Шатобриан (из вырезки);
- стейк Рибай зачищенный (из толстого края);
- стейк Рибай не зачищенный (из толстого края);
- стейк Стриплойн (из тонкого края).

### **Группа –мясные полуфабрикаты**

#### **Вид – кусковые**

#### **Подвид – мелкокусковые бескостные из говядины (телятины)**

#### **Категория А:**

- котлетное мясо;
- ростбиф;
- мясо для шашлыка;
- говядина односортная;
- говядина б/кости фасованная в термоупаковке;
- тримминг говяжий 95/5;
- тримминг говяжий 90/10;
- тримминг говяжий 86/14;
- тримминг говяжий 80/20;
- тримминг говяжий 75/25;
- тримминг говяжий 70/30;
- тримминг говяжий 65/35;
- тримминг говяжий 60/40;
- тримминг говяжий 55/45;

#### **Категория Б:**

- говядина зернового откорма для бургеров (тримминг);
- говядина зернового откорма (вырезка), полуфабрикат для бефстроганов;
- котлетное мясо;
- ромштекс;
- азу из говядины;
- поджарка из говядины;
- бефстроганов;
- гуляш из говядины;
- медальоны из вырезки;
- ростбиф;
- мясо для шашлыка;
- суповой набор;
- набор для борща;
- говядина односортная;
- мясо для бифштекса;
- мясо для лангета;
- мясо для антрекота;
- рагу из говядины;
- говядина для плова;
- говядина б/кости фасованная в термоупаковке;
- тримминг говяжий 50/50;
- тримминг говяжий 45/55;
- тримминг говяжий 40/60;
- тримминг говяжий 35/65;
- тримминг говяжий 30/70;
- тримминг говяжий 25/75;

- тримминг говяжий 20/80;
- тримминг говяжий 15/85;
- тримминг говяжий 10/90;
- тримминг говяжий 5/95;

**Категория Г:**

- кость пищевая;

**Группа –мясные полуфабрикаты**

**Вид – кусковые**

**Подвид – мелкокусковые бескостные из свинины**

**Категория А:**

- тримминг свиной 95/5;
- тримминг свиной 90/10;
- тримминг свиной 86/14;

**Категория Б:**

- тримминг свиной 80/20;
- тримминг свиной 75/25;
- тримминг свиной 70/30;
- тримминг свиной 65/35;
- тримминг свиной 60/40;

**Категория В:**

- тримминг свиной 55/45;
- тримминг свиной 50/50;
- тримминг свиной 45/55;
- тримминг свиной 40/60;
- тримминг свиной 35/65;
- тримминг свиной 30/70;

**Категория Г**

- тримминг свиной 25/75;
- тримминг свиной 20/80;
- тримминг свиной 15/85;
- тримминг свиной 10/90;
- тримминг свиной 5/95.

***Изменение № 14***

***Дата введения в действие - 21.10.2020 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

- говядина в/с при шпигцевании 5%;
- говядина в/с при шприцевании 10%;
- говядина 1/с при шприцевании 5%;
- говядина 1/с при шприцевании 10%;
- глазной мускул бескостный при шприцевании 5%;
- глазной мускул бескостный при шприцевании 10%;
- толстый край при шприцевании 5%;
- толстый край при шприцевании 10%;
- тонкий край при шприцевании 5%;
- тонкий край при шприцевании 10%;

**Категория Б:**

- говядина 1/с при шприцевании 15%;
- говядина 1/с при шприцевании 20%;
- говядина 1/с при шприцевании 25%;
- говядина 1/с при шприцевании 30%;
- говядина 2/с при шприцевании 5%;
- говядина 2/с при шприцевании 10%;
- говядина 2/с при шприцевании 15%;
- говядина 2/с при шприцевании 20%;
- говядина 2/с при шприцевании 25%;

**Категория В:**

- говядина 1/с при шприцевании 40%;
- говядина 1/с при шприцевании 45%;
- говядина 1/с при шприцевании 50%;
- говядина 2/с при шприцевании 30%;
- говядина 2/с при шприцевании 40%;
- говядина 2/с при шприцевании 45%;
- говядина 2/с при шприцевании 50%.

***Изменение № 15***

***Дата введения в действие - 18.01.2021 г.***

**Ассортимент продукции охлажденной или замороженной.**

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

- бабина для шаурмы из телятины;
- бабина для шаурмы из говядины;
- филе говядины;
- филе говядины в маринаде;
- говядина Экстра;
- говядина для запекания в маринаде;
- говядина для запекания;
- говядина для тушения;
- говядина Духовая в маринаде;
- голяшка говяжья;
- голяшка в маринаде;
- вырезка;
- мясо для приготовления фарша;

**Категория Б:**

- голяшка на кости;

**Категория В:**

- говядина для супа;
- ребра говяжьи
- ребра говяжьи в маринаде

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из свинины.**

**Категория Б:**

- лопатка свиная на кости в шкуре;
- корейка свиная на кости в шкуре;



- окорок свиной на кости в шкуре;
- бабина для шаурмы из свинины;

**Категория В:**

- грудинка свиная на кости в шкуре;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из баранины.**

**Категория А:**

- бабина для шаурмы из баранины;
- филе баранины без кости;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – порционные бескостные из говядины.**

**Категория А:**

- антрекот;
- ромштекс.

***Изменение № 16***

***Дата введения в действие - 28.11.2021 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, мясокостные из буйволятины.**

**Категория Б:**

- лопатка (лопаточный отруб) буйвола без кости;
- неполные передние четверти буйвола на кости;
- шея (шейный отруб) буйвола на кости;
- задние четверти на кости;
- внешняя часть тазобедренного отруба на кости;
- внутренняя часть тазобедренного отруба на кости;
- оковалок (нижняя часть тазобедренного отруба) буйвола;
- кострец (верхняя часть тазобедренного отруба) буйвола;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные из буйволятины.**

**Категория А:**

- лопатка (лопаточный отруб) буйвола;
- толстый край(спинно-поясничный) буйвола бескостный;
- неполные передние четверти буйвола бескостные;
- шея (шейный отруб) буйвола бескостная;
- задние четверти бескостные;
- внешняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, мясокостные из буйволятины.**

**Категория Б:**

- задняя четвертина на кости;
- передняя четвертина на кости;
- задняя четвертина (пистолетный) на кости;
- передняя четвертина без спинной части с пашиной на кости;

- задняя голяшка на кости;
- тазобедренный отруб с голяшкой на кости;
- тазобедренный отруб без голяшки на кости;
- спинно-поясничный отруб на кости;
- поясничный отруб на кости;
- спинной отруб на кости;
- подлопаточный отруб на кости;
- лопаточный отруб с голяшкой на кости;
- передняя голяшка на кости;
- шейный отруб на кости;

#### **Категория В:**

- грудной отруб на кости;
- реберный отруб на кости;
- верхняя часть реберного отруба на кости;
- нижняя часть реберного отруба на кости;

#### **Группа - мясные полуфабрикаты.**

##### **Вид – кусковые.**

##### **Подвид – крупнокусковые, бескостные из буйволятины.**

#### **Категория А:**

- задняя голяшка бескостная;
- тазобедренный отруб без голяшки бескостный;
- нижняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- наружная часть тазобедренного отруба бескостная;
- полусухожильная мышца бедра;
- двуглавая мышца бедра;
- внутренняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- боковая часть тазобедренного отруба бескостная;
- верхняя часть тазобедренного отруба бескостная;
- пояснично-подвздошная мышца(вырезка);
- спинно-поясничный отруб бескостный;
- поясничный отруб бескостный;
- спинной отруб бескостный;
- пашина;
- завиток;
- реберный отруб бескостный;
- верхняя часть реберного отруба бескостная;
- нижняя часть реберного отруба бескостная;
- подлопаточный отруб бескостный;
- грудной отруб бескостный;
- лопаточный отруб без голяшки бескостный;
- трехглавая мышца;
- предостная мышца;
- заостная и дельтовидная мышцы;
- внутренняя часть лопаточного отруба бескостная;
- плечевая часть лопаточного отруба бескостная;
- передняя голяшка бескостная;
- шейный отруб бескостный;
- шейный зарез.

#### **Примечание:**

- **полуфабрикат категории А:** Кусковой полуфабрикат массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80,0 %.
- **полуфабрикат категории Б:** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 % до 80,0 % включительно.
- **полуфабрикат категории В:** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0 % до 60,0 % включительно.
- **полуфабрикат категории Г:** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 20,0 % до 40,0 % включительно.
- **полуфабрикат категории Д:** Кусковой полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 20,0 % и менее.

***Изменение № 17***

***Дата введения в действие - 28.07.2022 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

- филей из говядины;
- филей из говядины ПРЕМИУМ;
- говядина для запекания;
- говядина для запекания ПРЕМИУМ;
- лопатка из говядины;
- лопатка из говядины ПРЕМИУМ;
- ростбиф из говядины;
- ростбиф из говядины ПРЕМИУМ;
- котлетное мясо;
- грудинка;
- говядина в маринаде ПРЕМИУМ;
- говядина для холодца;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид - порционные бескостные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

- лангет ПРЕМИУМ;
- бифштекс;
- бифштекс ПРЕМИУМ;
- стейк ПРЕМИУМ;
- стейк Раунд;
- ромштекс;
- говядина для гриля ПРЕМИУМ;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид - кусковые.**

**Подвид - мелкокусковые бескостные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

- бефстроганов;
- бефстроганов ПРЕМИУМ;
- азу;
- азу ПРЕМИУМ;

- жаркое из говядины;
- жаркое из говядины ПРЕМИУМ;
- поджарка;
- поджарка ПРЕМИУМ;
- гуляш;
- гуляш ПРЕМИУМ;
- антрекот ПРЕМИУМ;

**Категория В:**

- говядина для бульона.

***Изменение № 18***

***Дата введения в действие - 23.08.2022 г.***

Дополнить рекомендуемыми сроками годности.

***Изменение № 19***

***Дата введения в действие - 27.09.2022 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные, мясокостные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

- ростбиф в маринаде;
- рулет из говядины в маринаде;
- рулет из говядины;
- рулет из говядины ПРЕМИУМ в маринаде.

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид - порционные бескостные из говядины (телятины)**

**Категория А:**

- стейк из говядины ПРЕМИУМ в прованских травах;
- стейк Рибай в апельсиновом маринаде;
- стейк Фленк ПРЕМИУМ в апельсиновом маринаде;
- стейк Фленк в апельсиновом маринаде;

**Категория Б:**

- щёчки говяжьи для тушения;
- щёчки для томления в маринаде;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид - порционные мясокостные из говядины (телятины)**

**Категория А:**

- оссобуко в маринаде на кости;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид - кусковые.**

**Подвид - мелкокусковые бескостные из говядины (телятины).**

**Категория А:**

- говядина для тушения.

***Изменение № 20***

***Дата введения в действие - 03.11.2022 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид - порционные бескостные из говядины (телятины)**

**Категория А:**

- стейк;
- стейк Брискет;
- стейк Рамп;
- стейк из лопатки;
- стейк Скерт;
- стейк Мясника;
- стейк Трай-Тип;
- зразы отбивные;
- говядина духовая;
- говядина односортная.

***Изменение № 21***

***Дата введения в действие - 21.12.2022 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид - крупнокусковые, бескостные**

**Категория А:**

- полуфабрикат мясной крупнокусковой бескостный, категории А;

**Категория Б:**

- полуфабрикат мясной крупнокусковой бескостный, категории Б;

**Категория В:**

- полуфабрикат мясной крупнокусковой бескостный, категории В;

**Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид - крупнокусковые, бескостные**

**Категория В:**

- полуфабрикат мясосодержащий крупнокусковой бескостный, категории В;

**Категория Г:**

- полуфабрикат мясосодержащий крупнокусковой бескостный, категории Г.

***Изменение № 22***

***Дата введения в действие - 17.03.2023 г.***

Актуализация текста.

***Изменение № 23***

***Дата введения в действие - 19.06.2023 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид - мелкокусковые, мясокостные из говядины**

**Категория Г:**

- лопаточный хрящ говяжий;
- суповой набор говяжий;
- гантели говяжьи;

**Группа –мясные полуфабрикаты**

**Вид – кусковые**

**Подвид – мелкокусковые бескостные из свинины**

**Категория А:**

- свинина б/к тримминг: 90/10;

**Категория Б:**

- свинина б/к тримминг: 80/20;
- свинина б/к тримминг: 70/30;
- свинина б/к тримминг: 60/40;

**Категория В:**

- свинина б/к тримминг: 50/50;
- свинина б/к тримминг: 40/60;
- свинина б/к тримминг: 30/70;

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид - мелкокусковые, мясокостные из свинины**

**Категория Г:**

- ребро треугольное свиное замороженное;
- ребро лента свиное замороженное;
- ребро свиное с грудинки замороженное.
- суповой набор свиной;
- гантели свиные;
- рагу свиное.

***Изменение № 24***

***Дата введения в действие - 24.08.2023 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид – крупнокусковые, бескостные из свинины.**

**Категория А:**

- отруб тазобедренный бескостный (окорок);
- отруб спинно-поясничный бескостный (карбонад);
- отруб шейный бескостный (шея);
- пояснично-подвздошная мышца (вырезка);

**Категория Б:**

- отруб плечелопаточный бескостный (лопатка);
- отруб тазобедренный бескостный (окорок) при шприцевании 15%;
- отруб тазобедренный бескостный (окорок) при шприцевании 20%;
- отруб спинно-поясничный бескостный (карбонад) при шприцевании 15%;
- отруб спинно-поясничный бескостный (карбонад) при шприцевании 20%;
- отруб спинно-поясничный бескостный (карбонад) при шприцевании 25%;
- отруб шейный бескостный (шея) при шприцевании 15%;
- отруб шейный бескостный (шея) при шприцевании 20%;
- отруб шейный бескостный (шея) при шприцевании 25%;

**Категория В:**

- отруб плечелопаточный бескостный (лопатка) при шприцевании 15%;
- отруб плечелопаточный бескостный (лопатка) при шприцевании 20%;

**Категория Г:**

- отруб плечелопаточный бескостный (лопатка) при шприцевании 25%;

***Изменение № 25***

***Дата введения в действие - 16.10.2024 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид - крупнокусковые, бескостные из говядины (телятины)**

**Категория А:**

- Говядина мякоть.

### ***Изменение № 26***

***Дата введения в действие - 26.09.2024 г.***

**Группа - мясные полуфабрикаты.**

**Вид – кусковые.**

**Подвид - крупнокусковые, бескостные из буйволятины**

**Категория А:**

- толстый край буйвола;
- лопаточная часть буйвола;
- шейная часть буйвола;
- тазобедренная часть буйвола.

### ***Изменение № 27***

***Дата введения в действие - 20.11.2024 г.***

**Группа –мясные полуфабрикаты**

**Вид – кусковые**

**Подвид – мелкокусковые бескостные из свинины**

**Категория А:**

- тримминг свиной 90/10, блочное мясо;

**Категория Б:**

- тримминг свиной 80/20, блочное мясо;
- тримминг свиной 70/30, блочное мясо;
- тримминг свиной 60/40, блочное мясо;

**Категория В:**

- тримминг свиной 50/50, блочное мясо.

### ***Изменение № 28***

***Дата введения в действие - 06.12.2024 г.***

**Группа – мясные полуфабрикаты**

**Вид – кусковые**

**Подвид – крупнокусковые бескостные из говядины**

**Категория Б:**

- блочное мясо. Лопаточная часть (при шприцевании 20%);
- блочное мясо. Подлопаточная часть (при шприцевании 20%);
- блочное мясо. Спинно-поясничная часть (при шприцевании 20%);
- блочное мясо. Тазобедренная часть (при шприцевании 20%);
- тазобедренная часть (при шприцевании 20%);
- лопаточная часть (при шприцевании 20%);
- подлопаточная часть (при шприцевании 20%);
- шейная часть (при шприцевании 20%);
- говядина односортная 1 категория (при шприцевании 15%);
- говядина односортная 2 категория (при шприцевании 15%);
- говядина односортная 3 категория (при шприцевании 15%);
- говядина жирная (при шприцевании 10%);

**Группа – мясные полуфабрикаты**

**Вид – кусковые**

**Подвид – крупнокусковые мясокостные из говядины**

**Категория Б:**

- блочное мясо. Лопаточная часть (при шприцевании 20%);
- блочное мясо. Подлопаточная часть (при шприцевании 20%);

- блочное мясо. Спинно-поясничная часть (при шприцевании 20%);
- блочное мясо. Тазобедренная часть (при шприцевании 20%);
- тазобедренная часть (при шприцевании 20%);
- лопаточная часть (при шприцевании 20%);
- подлопаточная часть (при шприцевании 20%);
- шейная часть (при шприцевании 20%);
- говядина односортная 1 категория (при шприцевании 15%);
- говядина односортная 2 категория (при шприцевании 15%);
- говядина односортная 3 категория (при шприцевании 15%);
- говядина жирная (при шприцевании 10%).

**Группа – мясные полуфабрикаты**

**Вид – кусковые**

**Подвид – крупнокусковые бескостные из свинины**

**Категория Б:**

- блочное мясо. Спинно-поясничная часть (при шприцевании 20%);
- блочное мясо. Тазобедренная часть (при шприцевании 20%);
- тазобедренная часть (при шприцевании 20%);
- окорок (при шприцевании 20%);
- карбонад (при шприцевании 20%).

**Категория В:**

- блочное мясо. Лопаточная часть (при шприцевании 20%);
- блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть (при шприцевании 20%);
- лопаточная часть (при шприцевании 20%);
- шея (при шприцевании 20%);
- лопатка (при шприцевании 20%);
- свинина односортная (жирная) (при шприцевании 15%);
- полужирная свинина (при шприцевании 10%);

**Категория Г:**

- свинина односортная (жирная) (при шприцевании 15%).

**Группа – мясные полуфабрикаты**

**Вид – кусковые**

**Подвид – крупнокусковые мясокостные из свинины**

**Категория Б:**

- блочное мясо. Спинно-поясничная часть (при шприцевании 20%);
- блочное мясо. Тазобедренная часть (при шприцевании 20%);
- тазобедренная часть (при шприцевании 20%);
- окорок (при шприцевании 20%);
- карбонад (при шприцевании 20%);

**Категория В:**

- блочное мясо. Лопаточная часть (при шприцевании 20%);
- блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть (при шприцевании 20%);
- лопаточная часть (при шприцевании 20%);
- шея (при шприцевании 20%);
- лопатка (при шприцевании 20%);
- полужирная свинина (при шприцевании 10%).

**Категория Г:**

- свинина односортная (жирная) (при шприцевании 15%).

**Группа – мясные полуфабрикаты**

**Вид – кусковые**



**Подвид – крупнокусковые бескостные из конины**

**Категория Б:**

- блочное мясо. Лопаточная часть (при шприцевании 20%);
- блочное мясо. Подлопаточная часть (при шприцевании 20%);
- блочное мясо. Спинно-поясничная часть (при шприцевании 20%);
- блочное мясо. Тазобедренная часть (при шприцевании 20%);
- тазобедренная часть (при шприцевании 20%);
- лопаточная часть (при шприцевании 20%);
- поясничная (при шприцевании 20%);
- шейная часть (при шприцевании 20%);
- конина односортная 1 категория (при шприцевании 15%);
- конина односортная 2 категория (при шприцевании 15%);
- конина односортная 3 категория (при шприцевании 15%).

**Группа – мясные полуфабрикаты**

**Вид – кусковые**

**Подвид – крупнокусковые мясокостные из конины**

**Категория Б:**

- блочное мясо. Лопаточная часть (при шприцевании 20%);
- блочное мясо. Подлопаточная часть (при шприцевании 20%);
- блочное мясо. Спинно-поясничная часть (при шприцевании 20%);
- блочное мясо. Тазобедренная часть (при шприцевании 20%);
- тазобедренная часть (при шприцевании 20%);
- лопаточная часть (при шприцевании 20%);
- поясничная (при шприцевании 20%);
- шейная часть (при шприцевании 20%);
- конина односортная 1 категория (при шприцевании 15%);
- конина односортная 2 категория (при шприцевании 15%);
- конина односортная 3 категория (при шприцевании 15%).

**Группа – мясные полуфабрикаты**

**Вид – кусковые**

**Подвид – крупнокусковые бескостные из баранины**

**Категория Б:**

- тазобедренная часть (при шприцевании 20%);
- корейка (при шприцевании 20%);
- лопатка (при шприцевании 20%);
- котлетное мясо (при шприцевании 20%).

**Группа – мясные полуфабрикаты**

**Вид – кусковые**

**Подвид – крупнокусковые мясокостные из баранины**

**Категория Б:**

- тазобедренная часть (при шприцевании 20%);
- корейка (при шприцевании 20%);
- лопатка (при шприцевании 20%);
- котлетное мясо (при шприцевании 20%).

***Изменение № 29***

***Дата введения в действие - 14.01.2025 г.***

Актуализация перечня сырья

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

**Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции, упакованной, с момента изготовления при температуре +2- 6<sup>0</sup>С:

- крупнокусковые полуфабрикаты, негерметично упакованные – не более 7 суток;
- мелкокусковые полуфабрикаты, негерметично упакованные – не более 5 суток;
- порционные полуфабрикаты, негерметично упакованные – не более 5 суток;
- крупнокусковые полуфабрикаты, упакованные с применением вакуума или газовой модифицированной среды– не более 21 суток;
- мелкокусковые полуфабрикаты, упакованные с применением вакуума или газовой модифицированной среды – не более 15 суток.
- порционные полуфабрикаты, упакованные с применением вакуума или газовой модифицированной среды – не более 15 суток;

**Рекомендуемые сроки годности** охлажденных **порционных полуфабрикатов**, упакованных **под вакуумом или в газовой модифицированной среде**:

- при температуре от -1,5 до +4 <sup>0</sup>С - 20 суток.

**Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 <sup>0</sup>С:

- весовой и негерметично упакованной – не более 12 месяцев;
- герметично упакованные – не более 12 месяцев;
- герметично упакованной с применением вакуума – не более 15 месяцев.

**Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции:

- упакованной в газовой модифицированной среде при температуре от 0 <sup>0</sup>С до +6<sup>0</sup>С - не более 12 суток;
- упакованной под вакуумом при температуре от 0 <sup>0</sup>С до +6<sup>0</sup>С - не более 15 суток;
- упакованной под вакуумом при температуре от 0 <sup>0</sup>С до +4<sup>0</sup>С не более 25 суток;

**Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции:

- упакованной по вакуумом или в другой герметичной упаковке при температуре минус 10<sup>0</sup>С - не более 30 суток,
- упакованной по вакуумом или в другой герметичной упаковке при температуре минус 18<sup>0</sup>С - не более 180 суток.

Рекомендуемые сроки годности после вскрытия упаковки при температуре от + 2<sup>0</sup>С до +6<sup>0</sup>С и относительной влажности воздуха (75±5)% в пределах общего срока годности - не более 12 часов.

**Рекомендуемый срок годности** говядины односортной замороженной при температуре минус 18 <sup>0</sup>С – 36 месяцев.

**Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции:

- упакованной в газовой модифицированной среде при температуре от минус 1 <sup>0</sup>С до +6<sup>0</sup>С - не более 12 суток;
- упакованной под вакуумом при температуре от минус 1 <sup>0</sup>С до +6<sup>0</sup>С - не более 12 суток;
- упакованной под вакуумом при температуре от минус 1,5 <sup>0</sup>С до + 6<sup>0</sup>С - не более 25 суток.

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