



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

[ТУ, ТИ 10.13.14-1052-37676459-2023](#)

СТОИМОСТЬ
26 000 РУБ

[ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ МЯСНЫЕ ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ \[ПО NAMP\] ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



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

Область применения

Настоящие технические условия распространяются на изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид [sous vide «под вакуумом»] из полуфабрикатов в соответствии с руководством по разделке мяса, в основу которой взята разделка по NAMP [разделение по мышцам] из мяса на кости или бескостного мяса в виде кусков различной формы и размера в вакуумной герметичной упаковке при низких температурах с последующим шоковым охлаждением [замораживанием] и регенерацией [далее по тексту – продукция су-вид]. Изделия кулинарные мясные по технологии су-вид, приготовленные из кусковых полуфабрикатов мраморной говядины, выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок, для заготовок промышленного производства готовых блюд, а также для реализации в торговле и предприятиях общественного питания. Данная технология способствует получению продукции высокого качества, с сохранением его первоначальных вкусовых свойств и структуры, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения охлажденной продукции.

Ассортимент продукции.

Изделия кулинарные мясные по технологии су-вид, приготовленные из кусковых полуфабрикатов мраморной говядины в зависимости от анатомической части или отдельных мышц, или кусков различной массы и размеров, выпускают следующих подвидов и наименований:

Группа: мясная.

Вид: изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид.

Подвид: крупнокусковые, бескостные:

- Шея бескостная из мраморной говядины (*Chuck, Square-Cut, Boneless, NAMP 115, SOUS-VIDE*);
- Филей из шеи б/к мраморной говядины (*Chuck Roll, NAMP 116A, SOUS-VIDE*);
- Передняя часть лопатки б/к из мраморной говядины (*Chuck Tender, NAMP 116B, SOUS-VIDE*);

- Наружная часть лопатки б/к из мраморной говядины (*Top Blade*, NAMP 114 D, SOUS-VIDE);
- Задняя часть лопатки б/к из мраморной говядины (*Clod*, NAMP 114 E, SOUS-VIDE);
- Внутренняя часть лопатки б/к из мраморной говядины (*Under Blade*, 116 E, NAMP 116 G, SOUS-VIDE);
- Трехглавая мышца б/к из мраморной говядины (*Shoulder Clod*, NAMP 114 E, SOUS-VIDE);
- Дельтовидная мышца б/к из мраморной говядины (*Top Blade*, NAMP 114 D, SOUS-VIDE);
- Вырезка из лопатки б/к из мраморной говядины (*Shoulder Tender*, NAMP 114 F, SOUS-VIDE);
- Чак тендерлоин б/к из мраморной говядины (*Chuck Tender*, NAMP 116 B, SOUS-VIDE);
- Подлопаточный отруб из мраморной говядины (*Chuck Roll*, NAMP 116A, SOUS-VIDE);
- Филей подлопаточной части б/к из мраморной говядины (*Under Blade*, 116 E, *Denver*, NAMP 116, SOUS-VIDE);
- Подлопаточный отруб «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Chuck Eye Roll*, NAMP 116 D, SOUS-VIDE);
- Мякоть лопатки б/к из мраморной говядины (*Clod*, NAMP 114 E, SOUS-VIDE);
- Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175, SOUS-VIDE);
- Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175, SOUS-VIDE), SELECT;
- Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175, SOUS-VIDE), CHOICE;
- Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175, SOUS-VIDE), TOP CHOICE;
- Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край экстра, *Striploin*, NAMP 175, SOUS-VIDE), PRIME;
- Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180, SOUS-VIDE); CHOICE;
- Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180, SOUS-VIDE), SELECT;
- Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180, SOUS-VIDE), CHOICE;
- Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180, SOUS-VIDE), TOP CHOICE;
- Стриплойн б/к из мраморной говядины (тонкий край, *Striploin*, NAMP 180, SOUS-VIDE), PRIME;
- Рибай б/к из мраморной говядины 1/3 часть (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 112, SOUS-VIDE);
- Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll*, NAMP 112, SOUS-VIDE), SELECT;
- Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll*, NAMP 112, SOUS-VIDE), CHOICE;
- Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll*, NAMP 112, SOUS-VIDE), TOP CHOICE;
- Толстый край б/к из мраморной говядины 1/3 часть (*Ribeye Roll*, NAMP 112, SOUS-VIDE); PRIME;
- Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, 112A, SOUS-VIDE);
- Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, NAMP 112A, SOUS-VIDE), SELECT;
- Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, NAMP 112A, SOUS-VIDE), CHOICE;
- Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, NAMP 112A, SOUS-VIDE), TOP CHOICE;
- Толстый край б/к из мраморной говядины (*Lip-On*, NAMP 112A, SOUS-VIDE), PRIME;
- Вырезка «Экстра» из мраморной говядины (*Tenderloin Defatted*, NAMP 190, SOUS-VIDE) SELECT;
- Вырезка «Экстра» из мраморной говядины (*Tenderloin Defatted*, NAMP 190, SOUS-VIDE) CHOICE;
- Вырезка «Экстра» из мраморной говядины (*Tenderloin Defatted*, NAMP 190, SOUS-VIDE) PRIME;
- Вырезка б/к из мраморной говядины (*Tenderloin*, NAMP 189 A, SOUS-VIDE);
- Вырезка, головная часть, б/к из мраморной говядины (*Tenderloin Butt, Defatted*, NAMP 191A, SOUS-VIDE);
- Филей верхней части бедра из мраморной говядины (*Top Sirloin Cap*, NAMP 184D, SOUS-VIDE);
- Внешняя часть тазобедренного отруба из мраморной говядины (*Outside Round, Flat*, NAMP 171B, SOUS-VIDE);

- Внутренняя часть тазобедренного отруба из мраморной говядины (*Round Top, Inside*, NAMP 168, SOUS-VIDE);
- Внутренняя часть бедра «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Beef Round, Top (Inside), Cap Off*, NAMP 169A);
- Боковая часть бедра б/к из мраморной говядины (*Knuckle*, NAMP 167, SOUS-VIDE);
- Боковая часть бедра «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Knuckle Peeled*, NAMP 167 A, SOUS-VIDE);
- Верхняя часть бедра б/к из мраморной говядины (*Top Sirloin*, NAMP 184, SOUS-VIDE);
- Верхняя часть бедра «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Top Sirloin Butt*, NAMP 184 B, SOUS-VIDE);
- Филей верхней части бедра б/к из мраморной говядины (*Top Sirloin Cap*, NAMP 184 D, SOUS-VIDE);
- Наружная часть бедра б/к из мраморной говядины (*Bottom Round*, NAMP 170A, SOUS-VIDE);
- Наружная часть бедра «Для запекания» б/к из мраморной говядины (*Ramp Roast*, NAMP 171E, SOUS-VIDE);
- Говядина для Фондю из мраморной говядины (*Beef for fondue, Ball-Tip*, NAMP 185B, SOUS-VIDE);
- Говядина для запекания б/к из мраморной говядины (*Rump Roast*, NAMP 171 G, SOUS-VIDE);
- Пиканья (верхняя часть костреца, *Top Sirloin Cap, Picanha Roast*, SOUS-VIDE);
- Нижняя часть костреца, б/к из мраморной говядины (*Flap Meat, Bavett*, NAMP 185A, SOUS-VIDE);
- Боковая часть костреца, б/к из мраморной говядины (*Rump Tail*, NAMP 176, SOUS-VIDE);
- Мякоть «Трай Тип» из мраморной говядины (*Tri-Tip Roast*, NAMP 185D, SOUS-VIDE);
- Мякоть бедра из мраморной говядины (*Beef Round*, NAMP 169, SOUS-VIDE);
- Глазной мускул (полусухожильная мышца) б/к (*Eye of Round*, NAMP 171 C, SOUS-VIDE);
- Оковалок мраморной говядины (*Thick Flank*), NAMP 167, SOUS-VIDE);
- Подбедерок мраморной говядины (*Silverside, Bottom Round* NAMP 171 F, SOUS-VIDE);
- Огузок мраморной говядины (*Beef Round, Top (Inside) Untrimmed*, NAMP 168, SOUS-VIDE)
- Мраморная говядина «Для запекания» NAMP (Cap Meat, 109B, SOUS-VIDE);
- Грудинка для запекания б/к из мраморной говядины (*Beef Plate, Short Plate*, NAMP 121, SOUS-VIDE);
- Мякоть грудного отруба из мраморной говядины (*Brisket, Deckle-Off, Boneless*, NAMP 120, SOUS-VIDE).
- Мякоть пашины б/к из мраморной говядины (*Flap Meat*, 185 A, SOUS-VIDE);
- Межреберное мясо б/к из мраморной говядины (*Beef Rib, Back Rib, Rib Fingers, rib fingers boneless*, NAMP 124A, SOUS-VIDE);
- Говядина «Кальби» б/к из мраморной говядины (*Calbi Meat*, NAMP 130A, SOUS-VIDE);
- Говядина «Для тушения» б/к из мраморной говядины (*Blade Meat*, NAMP 109 B, SOUS-VIDE);
- Голяшка передняя б/к из мраморной говядины (*Shank Meat, Shin boneless*, SOUS-VIDE);
- Мышца с передней голяшки из мраморной говядины (*Conical muscle boneless*, SOUS-VIDE);
- Голяшка задняя б/к из мраморной говядины (*Shin off Bone*, SOUS-VIDE);
- Мышца с задней голяшки б/к из мраморной говядины (*Golden coin boneless*, SOUS-VIDE).

Группа: мясная.

Вид: изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид.

Подвид: крупнокусковые, мясокостные:

- Шея на кости из мраморной говядины (*Beef Chuck Square-Cut*, NAMP 113, SOUS-VIDE);
- Лопатка на кости из мраморной говядины (*Shoulder Bone In*, SOUS-VIDE);
- Вырезка на кости из мраморной говядины (*Tenderloin Bone In*, NAMP 188, SOUS-VIDE);
- Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready*, NAMP 109D, SOUS-VIDE) SELECT;
- Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready*, NAMP 109D, SOUS-VIDE) CHOICE;
- Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready*, NAMP 109D, SOUS-VIDE) TOP CHOICE;

- Спинной отруб на кости «Экстра» из мраморной говядины (*Rib Eye, Roast-Ready*, NAMP 109D, SOUS-VIDE) PRIME;
- Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin, 174*, SOUS-VIDE) SELECT;
- Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin, 174*, SOUS-VIDE) CHOICE;
- Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin, 174*, SOUS-VIDE) TOP CHOICE;
- Поясничный отруб на кости с вырезкой из мраморной говядины NAMP (*Short Loin, 174*, SOUS-VIDE) PRIME.
- Грудной отруб из мраморной говядины (*Brisket, Deckle-Off, Boneless*, NAMP 120, SOUS-VIDE);
- Голяшка из мраморной говядины (*Shank Meat*, SOUS-VIDE);
- Ребра «Для гриля» из мраморной говядины NAMP (*Beef Short Plate, Short Ribs, Trimed 123A*, SOUS-VIDE)
- Ребра из мраморной говядины NAMP (*Beef Rib, Back Ribs, 124*, SOUS-VIDE);
- Ребра «Кальби» из мраморной говядины NAMP (*Beef Chuck Short Ribs, 130*, SOUS-VIDE).
- Шортлойн на кости из мраморной говядины (*Shortloin*, SOUS-VIDE);

Группа – мясная.

Вид – изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид.

Подвид – порционные, бескостные.

- Стейк «Денвер» б/к из мраморной говядины (*Denver Steak*, NAMP 1116 G, SOUS-VIDE);
- Стейк «Чак Ай Ролл» б/к из мраморной говядины (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D, SOUS-VIDE);
- Стейк «Трехглавый» б/к из мраморной говядины (*Shoulder clod Steak*, NAMP 114 E, SOUS-VIDE);
- Стейк «Клод» б/к из мраморной говядины (*Clod Steak*, NAMP 114 E, SOUS-VIDE);
- Стейк «Топ-Блейд» б/к из мраморной говядины (*Top Blade Steak*, NAMP 1114 D, SOUS-VIDE);
- Стейк «Ранчо» из мраморной говядины (*Ranch Steak*, NAMP 1114 E, SOUS-VIDE);
- Стейк «Чак Тендер» из мраморной говядины (*Chuck Tender Steak*, NAMP 116 B, SOUS-VIDE);
- Стейк «Флэт Айрон» б/к из мраморной говядины (*Flat Iron Steak*, NAMP 1114 D PSO 1, SOUS-VIDE);
- Стейк «Махаон» или «Бабочка» из мраморной говядины, SOUS-VIDE
- Стейк «Бейсбол» из мраморной говядины, SOUS-VIDE;
- Стейк «Лепесток» б/к из мраморной говядины (*Clod Steak*, NAMP 114 E);
- Стейк «Петит филе» из мраморной говядины (*Petite Filet*), SOUS-VIDE;
- Стейк «Вейн стрип» из мраморной говядины, SOUS-VIDE;
- Стейк «Минутка» б/к из мраморной говядины (*One Minute Steak*, NAMP 1102, SOUS-VIDE);
- Стейк «Капелька» б/к из мраморной говядины (*Droplet Steak*), SOUS-VIDE;
- Стейк «Вегас Стрип» б/к из мраморной говядины (*Vegas Strip Steak*, NAMP 114 F, SOUS-VIDE);
- Шницель из говядины б/к из мраморной говядины (*Beef Schnitzel*, SOUS-VIDE);
- Бифштекс из мраморной говядины (*Steak, Beefsteak*, NAMP 1100, SOUS-VIDE);
- Стейк «Мерлан» б/к из мраморной говядины (стейк «Мерло») (*Merlan Steak, Merlot steak (Inside)*, SOUS-VIDE);
- Стейк «Пуар» б/к из мраморной говядины (*Poire Steak (Inside)*, SOUS-VIDE);
- Стейк из оковалка б/к из мраморной говядины (стейк Раунд/Топсайд) (*Round Steak*, NAMP 167 A, SOUS-VIDE);
- Стейк «Шатобриан» б/к из мраморной говядины (*Chateaubriand Steak*, NAMP 1190, SOUS-VIDE);
- Стейк «Филе Миньон» б/к из мраморной говядины (*Filet Mignons Steak*, NAMP 1190, SOUS-VIDE);
- Стейк «Медальон» б/к из мраморной говядины (*Shoulder Tender, Portioned*, NAMP 1114 F, SOUS-VIDE);
- Стейк из диафрагмы б/к из мраморной говядины (*Beef Plate, Inside Skirt*, NAMP 121 D, 1121 D, SOUS-VIDE);

- Стейк «Мясника» б/к из мраморной говядины (*Butcher Steak*, NAMP 140, SOUS-VIDE);
- Стейк «Кантри» б/к из мраморной говядины (*Beef, Hanging Tender*, NAMP 140, SOUS-VIDE);
- Стейк «Рибай» б/к из мраморной говядины (*Ribeye Steak*, NAMP 1103, SOUS-VIDE);
- Стейк «Рибай Экстра» б/к из мраморной говядины (*Rib Eye Roll Steak*, NAMP 1112, SOUS-VIDE);
- Стейк «Рибай лип он» из мраморной говядины (толстый край, *Lip-On*, 1112A, SOUS-VIDE);
- Стейк «Рибай ролл» из мраморной говядины (толстый край, *Ribeye Roll*, NAMP 1112, SOUS-VIDE);
- Стейк «Дельмонико» б/к из мраморной говядины (*Chuck Eye Roll Steak*, NAMP 1116 D, SOUS-VIDE);
- Стейк Трай-Тип б/к из мраморной говядины (*Tri - Tip Steak*, NAMP 185 D, SOUS-VIDE);
- Стейк «Нью-Йорк» б/к из мраморной говядины (*New York Steak*, NAMP 1180, SOUS-VIDE);
- Стейк «Пиканья» б/к из мраморной говядины (*Picanha, "Coulotte Steak"*, NAMP 1184 D, SOUS-VIDE);
- Стейк «Глазной» б/к из мраморной говядины (*Eye of Round Steak*, NAMP 171 C, 1102, SOUS-VIDE);
- Стейк «Рамп» б/к из мраморной говядины (*Rump Steak*, 1170 A, NAMP 1171 D, SOUS-VIDE);
- Стейк «Пеппер» из мраморной говядины (первичный) б/к (*Steak ou poivre, Pepper steak (primary) used*, SOUS-VIDE);
- Стейк «Стриплойн» б/к из мраморной говядины (*Striploin Steak*, NAMP 1180, SOUS-VIDE);
- Стейк «Топ Сирлойн» б/к из мраморной говядины (*Top Sirloin Steak*, NAMP 1184 F, SOUS-VIDE);
- Стейк «Сирлойн Флэп» из мраморной говядины (*Sirloin Flap Steak*, NAMP 1185A, SOUS-VIDE);
- Стейк «Сплип-стрип» б/к из мраморной говядины (*Steak "Split strip"*, SOUS-VIDE);
- Стейк «Яблочко» б/к из мраморной говядины (*Eye of Round Steak*, NAMP 1102, SOUS-VIDE);
- Отбивная из говядины из мраморной говядины (*Beef Cube Steak*, NAMP 1100, SOUS-VIDE);
- Антрекот из говядины б/к из мраморной говядины (*Beef Entrecote*, NAMP 1103, SOUS-VIDE);
- Ромштекс из говядины б/к из мраморной говядины (*Beef steak*), SOUS-VIDE.
- Стейк «Мачете» из тонкой диафрагмы б/к из мраморной говядины (*Steak Machete, Beef Plate, Outside Skirt*, NAMP 121 C, SOUS-VIDE);
- Стейк «Скерт» из толстой диафрагмы б/к из мраморной говядины (*Inside Skirt Steak*, NAMP 121 D, SOUS-VIDE);
- Стейк «Паук» б/к из мраморной говядины (Стейк Аргенья, *Spider Steak*, SOUS-VIDE);
- Стейк из грудинки «Экстра» б/к из мраморной говядины (*Brisket Denuded Portioned*, SOUS-VIDE);
- Стейк из пашины «Флэнк» б/к из мраморной говядины (*Beef Flank, Flank Steak*, NAMP 193, SOUS-VIDE);
- Стейк «Бавет» б/к из мраморной говядины (*Steak Bavette*, SOUS-VIDE).

Группа – мясная.

Вид – изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид.

Подвид – порционные, мясокостные.

- Стейк «Портерхаус» н/к из мраморной говядины (*Porterhouse Steak*, NAMP 1172, SOUS-VIDE);
- Стейк «Ти-Бон» н/к из мраморной говядины (*T-Bone Steak*, NAMP 1174, SOUS-VIDE);
- Стейк «Рибай» н/к из мраморной говядины (*Ribeye Steak Bone In*, SOUS-VIDE);
- Стейк «Нью-Йорк» н/к из мраморной говядины (*New York Steak Bone In*, NAMP 1179A, SOUS-VIDE);
- Стейк «Ковбой» н/к из мраморной говядины (*Cowboy Steak*, NAMP 1103 B, SOUS-VIDE);
- Стейк «Томагавк» н/к из мраморной говядины (*Tomahawk Steak*, NAMP 1103B, SOUS-VIDE);
- Стейк «Клуб-стейк» н/к из мраморной говядины (*Steak "Club steak"*, SOUS-VIDE);
- Стейк «Стриплойн» н/к из мраморной говядины (*Strip Loin Steak Bone In*, NAMP 1179, SOUS-VIDE);
- Антрекот на кости из мраморной говядины (*Entrecote Bone In*, NAMP 1103 B, SOUS-VIDE);
- Стейк из голяшки «Оссо Буко» из мраморной говядины (*Ossobuco Steak*, SOUS-VIDE);
- Ребра «Кальби Экстра» из мраморной говядины (*"Kalbi" Ribs*, NAMP 123A), *Flanken Style Ribs*, NAMP 1123, SOUS-VIDE);
- Ребра толстого края из мраморной говядины (*Beef Ribs, Back Ribs*, NAMP 124, SOUS-VIDE);
- Ребра для гриля из мраморной говядины (*Beef Rib, Short Ribs, Trimmed*, NAMP 128 B, SOUS-VIDE).

Группа – мясная.

Вид – изделия кулинарные из мраморной говядины по технологии су-вид.

Подвид – мелкокусковые, бескостные.

- Гуляш из мраморной говядины (*Beef for Stew*, NAMP 135A, SOUS-VIDE);
- Бефстроганов из мраморной говядины (*Beef Stroganoff*, SOUS-VIDE);
- Азу б/к из мраморной говядины (*Azu*);
- Говядина для томления б/к из мраморной говядины (*Diced Beef*, NAMP 135, SOUS-VIDE);
- Говядина для тушения б/к из мраморной говядины (*Beef for Stewing*, NAMP 135A, SOUS-VIDE);
- Говядина для кебабов [шашлыка] б/к из мраморной говядины (*Beef for Kabobs*, NAMP 135B, SOUS-VIDE);
- Говядина для фондю из мраморной говядины (*Beef for fondue*, SOUS-VIDE);
- Поджарка из мраморной говядины (*Toasting*, SOUS-VIDE);
- Говядина для жаркого из мраморной говядины (*Beef for Roast*, SOUS-VIDE);
- Мякоть подлопаточной части из мраморной говядины (*Chuck Roll*, NAMP 116A, SOUS-VIDE);
- Мякоть боковой части бедра из мраморной говядины (*Knuckle*, NAMP 167, SOUS-VIDE);
- Мякоть шеи из мраморной говядины (*Chuck Boneless*, NAMP 115, SOUS-VIDE);
- Мякоть лопатки из мраморной говядины (*Clod*, NAMP 114E, SOUS-VIDE);
- Мякоть наружной части бедра из мраморной говядины (*Outside Flat*, NAMP 171D, SOUS-VIDE);
- Мякоть внутренней части бедра из мраморной говядины (*Top Side*, NAMP 169, SOUS-VIDE);
- Мякоть верхней части бедра из мраморной говядины (*Top Sirloin Butt*, NAMP 184F, SOUS-VIDE).

Предприятие-изготовитель имеет право:

— **дополнять наименование продукции своими фирменными или придуманными названиями;**

— **дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов.**

В качестве дополнительной информации об отличительных признаках мяса при разделке используют руководство по разделке говядины «The meat buyer's guide «North American Meat Processors Association», NAMP [разделение по мышцам].

Численно-буквенное обозначение в конце наименования отруба соответствует номеру по системе разделки NAMP указанному в книге The Meat Buyer's Guide.

В качестве вкусовых компонентов при изготовлении изделий кулинарных мясных из мраморной говядины по технологии су-вид, допускается применять: пряные травы, различные смеси специй ["Вегета", "Бере бере", "Гарам Масала", "Тика масала" и др.], сушеные овощи, овощные порошки, соусы, сухие маринады и др.

Допускается вырабатывать кулинарные изделия мясные из мраморной говядины по технологии су-вид 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.

Кулинарные изделия мясные из мраморной говядины по технологии су-вид, должны быть герметично укупорены в пакеты и подвергнуты "пастеризации" при низкой температуре.

Для производства кулинарных изделий мясных из мраморной говядины по технологии су-вид производитель может применять различное оборудование по своему усмотрению: водяные печи, погружные термостаты, пароконвектоматы бойлерные (с парогенератором в режиме "низкотемпературный пар"), пастеризаторы (автоклавы), стерилизатор (автоклав) STERI-ACE с диапазоном температуры 50-125 °С, позволяющий работать при пониженных давлениях и температурах (технология "су-вид" приготовления).

Контролируемый нагрев в автоклаве/пастеризаторе позволяет использовать различные виды тары [вакуумные пакеты, комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов для пастеризации при низкой температуре], не повреждая упаковочный материал.

Допускается для конкретного вида оборудования, установленного на предприятии для тепловой низкотемпературной обработки, устанавливать другие режимы термической обработки изделий

кулинарных мясных по технологии су-вид, обеспечивающие получение продукта, соответствующего требованиям ТУ -000-2022.

Правила транспортирования и хранения

Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, охлажденные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от 0 °С до плюс 3 °С включительно.

Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не выше минус 12 °С.

Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

Изделия кулинарные мясные из мраморной говядины, приготовленные по технологии су-вид, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

Срок годности изделий кулинарных мясных из мраморной говядины, приготовленных по технологии су-вид, устанавливает изготовитель с указанием условий хранения [рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых изделия сохраняют свое качество].

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий кулинарных мясных из мраморной говядины, приготовленных по технологии су-вид, при температуре хранения от 0 °С до плюс 3 °С и относительной влажности воздуха не выше (75±5) %:

без применения консервантов:

— *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:*

— из мраморной говядины — не более **35 суток**;

— *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):*

— из мраморной говядины — не более **40 суток**;

с применением консервантов:

— *в пакетах, в термостойких пластиковых лотках под запайку, в жесткой упаковке из пищевого пластика, предназначенной для пастеризации:*

— из мраморной говядины — не более **45 суток**;

— *в реторт-пакетах, в барьерной упаковке (в пакетах с высокобарьерными свойствами, изготовленные из композитных полимерных материалов LLDPE (Линейный полиэтилен высокого давления или низкой плотности):*

— из мраморной говядины — не более **60 суток**;

Рекомендуемые сроки годности замороженных кулинарных изделий мясных из мраморной говядины, приготовленных по технологии су-вид:

— при температуре хранения не выше **минус 12 °С** — не более **трёх месяцев**;

— при температуре хранения не выше **минус 18 °С** — не более **6-8 месяцев**.

— при температуре хранения не выше **минус 25 °С** — не более **12 месяцев**.

Срок годности изделий кулинарных мясных из мраморной говядины, приготовленных по технологии су-вид, после вскрытия потребительской упаковки хранят при температуре от 0 °С до плюс 3 °С в пределах срока годности — не более 24 часов.

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

При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно – эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.