



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 10.13.14-1172-37676459-2025](#)

СТОИМОСТЬ
14 900 РУБ

[ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ](#)
[КУСКОВЫЕ И РУБЛЕННЫЕ ИЗ МЯСА РАЗНЫХ ВИДОВ](#)
[УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ ЛЮБОГО СОЧЕТАНИЯ](#)



Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ



Дата введения в действие — 11.08.2025 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 полуфабрикаты мясные, мясосодержащие, кусковые и рубленые из мяса разных видов убойных животных любого сочетания, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, изготовленные из бескостного мяса в виде кусков [кусочков] мясной мякоти, или фарша [из фарша] из измельченных мясных и немясных ингредиентов, установленных формы и (или) массы, с начинками или без них, в заливке (рассоле или маринаде) с включением пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них, в панировках (и/или пряностях и их смесях) или без них, в оболочках или без них, подготовленные к реализации и предназначенные к употреблению после тепловой обработки до кулинарной готовности [далее по тексту – полуфабрикаты, продукция].

Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие, кусковые и рубленые из мяса разных видов убойных животных любого сочетания предназначены для реализации в торговле, сети общественного питания, торговых объектах и объектах общественного питания.

Полуфабрикаты, предусмотренные настоящими техническими условиями, выпускают в соответствии с ГОСТ 32921, ГОСТ 32951:

в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов:

- мясные;
- мясосодержащие.

в зависимости от степени измельчения:

- кусковые;
- рубленые.

в зависимости от морфологического состава мяса:

- бескостные.

в зависимости от массы кусков:

- мелкокусковые.

в зависимости от технологии изготовления [степени измельчения и состава]:

- кусковые [мелкокусковые, бескостные, в панировке, в т.ч. в пряностях и их смесях, в рассоле, в маринаде с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них];
- рубленые [формованные, панированные, непанированные, фаршированные, в оболочке, весовые, фасованные].

в зависимости от содержания мышечной ткани:

- мясные полуфабрикаты категории А, Б, В, Г, Д;
- мясосодержащие полуфабрикаты категории В, Г, Д.

в зависимости от термического состояния:

- охлажденные;
- замороженные.

Настоящие технические условия устанавливают общие технические требования продукции, реализуемой населению, правилам приемки и методам контроля, упаковке, обеспечивающим ее безопасность для жизни и здоровья людей.

Ассортимент продукции

Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных [продуктивных] животных охлажденные и замороженные в зависимости от технологии изготовления и от применяемого сырья выпускают следующих видов и наименований:

Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных.

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые, бескостные:

Категория Б:

- Жареха из трёх видов мяса;
- Мясо для шашлыка из трёх видов мяса.

Категория В:

- Жаркое «По-домашнему» из трёх видов мяса.

Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных.

Вид – кусковые.

Подвид – мелкокусковые, бескостные в маринаде [с включениями пряностей, и/или кусочков фруктов, и/или ягод, и/или овощей или без них].

Категория Б:

- Шашлык из говядины и свинины «Ассорти»;
- Жаркое из говядины и свинины «Ассорти»;
- Шашлык «По-королевски» из говядины и свинины.

Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных.

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные:

Категория А:

- Фарш «Домашний»;
- Фарш «Смешанный»;
- Фарш «По-домашнему».

Категория Б:

- Фарш «Домашний»;
- Фарш «По-мичурински»;
- Фарш из свинины и говядины;
- Фарш из говядины и свинины;
- Фарш «Домашний» со свиной и говядиной;
- Фарш «Домашний» [свиной-говяжий];
- Фарш «По-домашнему».

Категория В:

- Фарш «Мясной с мясом птицы»;
- Фарш «Домашний»;
- Фарш «Особый котлетный»;
- Фарш «Особый нежный»;
- Фарш «Фермерский»;
- Фарш «По-домашнему»;
- Фарш «Туристский».

Категория Г:

- Фарш «Особый старомосковский»;
- Фарш для гамбургеров;
- Фарш «Для завтрака»;
- Фарш «Столовый».

Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные панированные [непанированные]:

Категория Б:

- Котлеты из говядины и курицы;
- Котлеты «Мясные»;
- Биточки из говядины и курицы;
- Люля-кебаб из говядины и баранины;
- Люля-кебаб «Восточный»;
- Ёжики «Домашние»;
- Тефтели со свиной и говядиной.

Категория В:

- Котлеты «Для ланча»;
- Котлеты «Аппетитные с чесноком»;
- Котлеты «По-итальянски»;
- Котлеты из свинины и говядины;
- Котлеты «Фермер»;
- Котлеты «Домашние» из свинины и говядины;
- Котлеты из говядины и курицы;
- Котлеты «Смачные»;
- Котлеты «Украинские»;
- Котлеты «Деревенские»;
- Котлеты «Мясные домашние»;
- Котлеты «Итальянские»;
- Биточки «Сочные»;
- Биточки «Никольские»;
- Биточки «Знатные»;
- Биточки из говядины и курицы;
- Биточки «Нежные»;
- Ромштекс «Аристократ»;
- Ромштекс «Люкс»;
- Ромштекс рубленый;
- Бифштекс «Домашний»;
- Бифштекс «Стрелецкий»;
- Люля-кебаб «Фирменный»;
- Люля-кебаб со свиной и говядиной;

- Люля-кебаб из говядины и свинины;
- Люля-кебаб рубленый;
- Люля-кебаб из свинины и говядины;
- Люля-кебаб «Премиум» из говядины и свинины;
- Фрикадельки «Домашние»;
- Фрикадельки из свинины и говядины;
- Фрикадельки «Мясные»;
- Шницель «Деревенский»;
- Шницель «Любительский»;
- Шницель «Нежный»;
- Тефтели мясные;
- Тефтели «Российские»;
- Тефтели «Ёжики по-домашнему»;
- Голубцы ленивые свинина-говядина;
- Голубцы «Ленивые» свинина-говядина.

Категория Г:

- Котлеты «Бабушкины»;
- Котлеты «Особые»;
- Котлеты «Славянские»;
- Котлеты «Солнышко»;
- Котлеты «Классика»;
- Котлеты «Аппетитные с говядиной»;
- Котлеты «Сочные говяжьи-куриные»;
- Котлеты «Деликатесные» без панировки;
- Котлеты «Волжские»;
- Котлеты из говядины и курицы;
- Котлеты «Хуторские»;
- Котлеты «Губернские»;
- Биточки «Сочные»;
- Биточки «Вятские»;
- Биточки «Походные»;
- Биточки из говядины и курицы;
- Биточки «Стрелецкие»;
- Бифштекс «Ростовский»;
- Бифштекс «Новый»;
- Гамбургеры;
- Бифштекс «Молодёжный»;
- Шницель «Бородинский»;
- Шницель с печенью;
- Шницель «Литовский»;
- Тефтели из говядины и курицы;
- Тефтели «Мясные»;
- Фрикадельки «Луганские»;
- Фрикадельки «Любительские»;
- Фрикадельки «Фри»;
- Люля-кебаб «Оригинальный».

Категория Д:

- Котлеты «Сытные»;
- Котлеты «Пикник»;

- Котлеты «Аппетитные»;
- Котлеты «Столовые»;
- Котлеты «Приятные»;
- Шницель «Деревенский»;
- Шницель «Слободской»;
- Шницель «Казанский»;
- Биточки «Вкусные»;
- Котлеты «Свинино-рубленые»;
- Гриль. Рубленый шашлык;
- Фрикадельки «Деревенские».

Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных.

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные].

Категория Б:

- Зразы с ветчиной;
- Зразы с луком и яйцом;
- «Мясная ватрушка».

Категория В:

- Рулет «Семейный»;
- Рулет «Столичный»;
- Рулет «С луком и морковью» в беконе;
- Рулет «Элегант»;
- Рулет «Северный»;
- Рулет «Пикник»;
- Рулет с капустой «По-домашнему»;
- Зразы с сыром;
- Перец фаршированный;
- Голубцы по-армянски;
- Долма.

Категория Г:

- Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки];
- Голубцы «Особые».

Категория Д:

- Голубцы в листьях;
- Перец фаршированный.

Группа – полуфабрикаты мясные из любого сочетания мяса разных видов убойных животных.

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке:

Категория Б:

- Колбаски гриль «Премиум» из свинины и говядины;
- Колбаски «Южноафриканские»;
- Колбаски мини «Кебабчета»;
- Колбаски мини «Чевапчичи».

Категория В:

- Колбаски с грецким орехом;
- Колбаски мясные со сливками;
- Колбаски «Альпийские»;
- Колбаски для гриля «ГРИЛЬ»;
- Колбаски «Деревенские»;

- Купаты с сыром;
- Колбаски мини «Походные»;
- Гриль-колбаска «Мергез»;

Категория Г:

- Колбаски «Чивапчичи»;
- Колбаски «Чивапчичи с сыром»;
- Колбаски «Чивапчичи с паприкой»;
- Колбаски «Чивапчичи с травами Прованса»;
- Колбаски «Чивапчичи с вялеными помидорами»;
- Колбаски «Чивапчичи с перцем халапеньо»;
- Колбаска «Мраморная»;
- Колбаски для гриля «Барбекю»;
- Колбаски мини «Балканские»;
- Гриль-колбаска «Сицилийская».

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных животных.

Вид – рубленые.

Подвид – весовые, фасованные:

Категория Г:

- Фарш для котлет;
- Фарш «Городской»;
- Фарш «Домашний»;
- Фарш «Донской».

Категория Д:

- Фарш для котлет;
- Фарш для голубцов.

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных животных.

Вид – рубленые.

Подвид – формованные панированные [непанированные].

Категория В:

- Голубцы ленивые;
- Ёжики «Вкусные»;
- Тефтели «Домашние»;
- Котлеты «Бабушкины»;
- Котлеты «Деревенские с капустой».

Категория Г:

- Котлеты «Фермерские»;
- Котлеты «Крестьянские»;
- Котлеты «По-домашнему»;
- Котлеты «Домашние»;
- Котлеты «Приятные»;
- Котлеты «Охотничьи»;
- Котлеты «Донские»;
- Котлеты «По-русски»;
- Котлеты из говядины и свинины;
- Котлеты «Сочные»;
- Котлеты «Столичные»;
- Котлеты «Луганские»;

- Котлеты «Богатырские»;
- Котлеты «Особые»;
- Котлеты «Вкусные»;
- Котлеты «Алтайские»;
- Бургер;
- Биточки;
- Биточки «Богатырские»;
- Биточки: «Мичуринские»;
- Биточки «Особые»;
- Бифштекс «Лакомство пастора» [для гурмана];
- Шницель «Крестьянский»;
- Шницель «Пряный»;
- Шницель «Данилевский»;
- Шницель «Купеческий»;
- «Ёжики»;
- Ёжики «Мясные»;
- Тефтели «Хабаровские»;
- «Тефтели с рисом»;
- Тефтели «Ёжики по-домашнему»;
- Фрикадельки;
- Фрикадельки «Тари»;
- Фрикадельки «Самарские»;
- Фрикадельки «Нежные»;
- Фрикадельки «Ленинградские»;
- Люля-кебаб «По-восточному»;
- Голубцы ленивые;
- Колбаски «Восторг»;
- Колбаски с сыром.

Категория Д:

- Котлеты «Быстро»;
- Котлеты «Полтавские»;
- Котлеты «Домашние»;
- Котлеты «Луганские»;
- Котлеты «Нежные»;
- Биточки с сыром «Восторг»;
- Биточки «Любимые»;
- Биточки «Аппетитные»;
- Шницель «Любительский»;
- Шницель «По-венски»;
- Шницель «Посольский»;
- Тефтели «Ароматные»;
- Ежики «Нежные»;
- Ежики «Волшебные»;
- Люля-кебаб «Южный»;
- Ленивые голубцы;
- Голубцы ленивые.

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных животных.

Вид – рубленые.

Подвид – фаршированные, панированные [непанированные]:

Категория В:

Перец, фаршированный мясом и рисом.

Категория Г:

- Голубцы;
- Перец фаршированный «Домашний»;
- Перец, фаршированный мясом и рисом;
- Перец, фаршированный свининой и говядиной;
- Голубцы «Домашние»;
- Голубцы «Деревенские»;
- «Голубцы мясные»;
- Голубцы из свинины и говядины;
- Долма из свинины и говядины;
- Зразы из говядины и курицы с грибами и сыром [без панировки];
- Зразы с луком;
- Зразы с грибами;
- Зразы с курагой;
- Зразы с черносливом;
- «Мясная ватрушка».

Категория Д:

— Голубцы.

Группа – полуфабрикаты мясосодержащие из любого сочетания мяса разных видов убойных животных.

Вид – рубленые.

Подвид – в оболочке:

Категория Г:

— Купаты «Молодежные».

Предприятие-изготовитель имеет право:

— дополнять наименование полуфабрикатов мясных и мясосодержащих, кусковых и рубленых из мяса разных видов убойных животных любого сочетания своими фирменными или придуманными названиями.

— заменять придуманное наименование полуфабрикатов мясных и мясосодержащих кусковых и рубленых из любого сочетания мяса разных видов убойных животных на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование.

Предприятие-изготовитель имеет право:

— дополнять наименование полуфабрикатов мясных и мясосодержащих, кусковых и рубленых из любого сочетания мяса разных видов убойных животных своими фирменными или придуманными названиями.

— заменять придуманное наименование полуфабрикатов мясных и мясосодержащих кусковых и рубленых из любого сочетания мяса разных видов убойных животных на другое придуманное наименование, в случае если потребителя не устраивает это придуманное наименование.

Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие, кусковые и рубленые из любого сочетания мяса разных видов убойных животных выпускают с температурой в любой точке измерения:

— охлажденные мясные [мясосодержащие] — от минус 1,5 °С до плюс 6 °С;

— замороженные мясные [мясосодержащие] — не выше минус 8 °С;

— глубокомороженные мясные [мясосодержащие] — не выше минус 18 °С.

Рекомендуемые сроки годности охлаждённых полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из любого сочетания мяса разных видов убойных животных с момента изготовления в зависимости от способа упаковки:

упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы [в негерметичной упаковке с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией]:

а) при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:

- полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные – не более 3 суток;
- полуфабрикаты мясные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке — не более 5 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] — не более 5 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные – не более 3 суток;

с применением регуляторов кислотности:

- полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные с применением регуляторов кислотности – не более 6 суток;
- полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности — не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности — не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток;

б) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:

- полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток;
- полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности — не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности — не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток;

в) при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 1°С:

- полуфабрикаты мелкокусковые бескостные (в том числе в рассоле или маринаде) – не более 15 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) — не более 7 суток;

г) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 1°С:

- полуфабрикаты мелкокусковые бескостные (в том числе в рассоле или маринаде), – не более 17 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) с применением регуляторов кислотности — не более 10 суток;

упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С включительно с момента изготовления:

а) с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:

- полуфабрикаты мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток;
- полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде — не более 14 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде— не более 10 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде — не более 15 суток;

б) с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток;

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности — не более 17 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности — не более 18 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток;

в) с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 22 суток;

г) с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до плюс 4 °С:

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 18 суток;

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в маринаде – не более 21 суток

— полуфабрикаты рубленые – не более 18 суток;

— полуфабрикаты рубленые формованные панированные – не более 18 суток;

— полуфабрикаты рубленые формованные непанированные – не более 18 суток;

— полуфабрикаты рубленые в оболочке – не более 18 суток.

д) с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток;

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума — не более 18 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума — не более 21 сутки;

е) с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток;

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности — не более 20 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности — не более 21 сутки;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток;

Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных и мясосодержащих кусковых, рубленых из любого сочетания мяса разных видов убойных животных с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката:

при температуре не выше минус 8 °С:

для полуфабрикатов мелкокусковых бескостных (в том числе в маринаде):

— негерметично упакованных – не более 3 месяцев;

— герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 6 месяцев;

для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:

— негерметично упакованных – не более 3 месяцев;

— герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 6 месяцев;

при температуре не выше минус 18 °С:

для полуфабрикатов мелкокусковых бескостных (в том числе в маринаде):

— негерметично упакованных – не более 10 месяцев;

— герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 12 месяцев;

для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:

— негерметично упакованных – не более 8 месяцев;

— герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 12 месяцев;

при температуре не выше минус 25 °С:

для полуфабрикатов мелкокусковых бескостных (в том числе в маринаде):

— негерметично упакованных – не более 12 месяцев;

— герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 18 месяцев;

для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:

— негерметично упакованных – не более 10 месяцев;

— герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 14 месяцев;

Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных и мясосодержащих, кусковых, рубленых из любого сочетания мяса разных видов убойных животных **после вскрытия [нарушения целостности] потребительской упаковки**, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки

Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

Транспортирование и хранение полуфабрикатов мясных, мясосодержащих, кусковых, рубленых из любого сочетания мяса разных видов убойных животных, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.

Рекомендуемые сроки годности охлаждённых полуфабрикатов мясных, мясосодержащих кусковых, рубленых из мяса разных видов убойных животных любого сочетания с момента изготовления в зависимости от способа упаковки:

упакованных без применения вакуума или модифицированной атмосферы [в негерметичной упаковке с использованием материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией]:

а) при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:

- полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные – не более 3 суток;
- полуфабрикаты мясные, мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде – не более 5 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке — не более 5 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] — не более 5 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные – не более 3 суток;

с применением регуляторов кислотности:

- полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные с применением регуляторов кислотности – не более 6 суток;
- полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности — не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности — не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток;

б) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:

- полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток;
- полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде с применением регуляторов кислотности – не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке с применением регуляторов кислотности — не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши] с применением регуляторов кислотности — не более 8 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные с применением регуляторов кислотности – не более 7 суток;

в) при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 1°С:

- полуфабрикаты мелкокусковые бескостные (в том числе в рассоле или маринаде) – не более 15 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) — не более 7 суток;

г) с применением регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 1°С:

- полуфабрикаты мелкокусковые бескостные (в том числе в рассоле или маринаде), – не более 17 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые (панированные, непанированные, в оболочке, фарши) с применением регуляторов кислотности — не более 10 суток;

упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 6 °С включительно с момента изготовления:

а) с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток;

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде – не более 12 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде — не более 14 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде– не более 10 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде — не более 15 суток;

б) с применением модифицированной атмосферы и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток;

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 15 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности — не более 17 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности — не более 18 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные в газовой модифицированной среде с применением регуляторов кислотности – не более 13 суток;

в) с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 22 суток;

г) с применением модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до плюс 4 °С:

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные – не более 18 суток;

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в маринаде – не более 21 суток

— полуфабрикаты рубленые – не более 18 суток;

— полуфабрикаты рубленые формованные панированные – не более 18 суток;

— полуфабрикаты рубленые формованные непанированные – не более 18 суток;

— полуфабрикаты рубленые в оболочке – не более 18 суток.

д) с применением вакуума при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные, упакованные с применением вакуума – не более 20 суток;

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума – не более 18 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума — не более 18 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума – не более 15 суток;

— полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума — не более 21 сутки;

е) с применением вакуума и регуляторов кислотности при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С:

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток;

— полуфабрикаты мелкокусковые бескостные в рассоле или маринаде, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 21 суток;

- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые формованные, панированные [непанированные], в оболочке, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности — не более 20 суток;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые, весовые, фасованные [фарши], упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности — не более 21 сутки;
- полуфабрикаты мясные и мясосодержащие рубленые фаршированные, упакованные с применением вакуума и регуляторов кислотности – не более 18 суток;

Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов мясных и мясосодержащих кусковых, рубленых из мяса разных видов убойных животных любого сочетания с момента окончания технологического процесса при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще полуфабриката:

при температуре не выше минус 8 °С:

для полуфабрикатов мелкокусковых бескостных (в том числе в маринаде):

- негерметично упакованных – не более 3 месяцев;
- герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 6 месяцев;

для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:

- негерметично упакованных – не более 3 месяцев;
- герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 6 месяцев;

при температуре не выше минус 18 °С:

для полуфабрикатов мелкокусковых бескостных (в том числе в маринаде):

- негерметично упакованных – не более 10 месяцев;
- герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 12 месяцев;

для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:

- негерметично упакованных – не более 8 месяцев;
- герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 12 месяцев;

при температуре не выше минус 25 °С:

для полуфабрикатов мелкокусковых бескостных (в том числе в маринаде):

- негерметично упакованных – не более 12 месяцев;
- герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с использованием газомодифицированной среды – не более 18 месяцев;

для полуфабрикатов мясных [мясосодержащих] рубленых:

- негерметично упакованных – не более 10 месяцев;
- герметично упакованных, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы — не более 14 месяцев;

Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов мясных и мясосодержащих, кусковых, рубленых из мяса разных видов убойных любого сочетания животных **после вскрытия [нарушения целостности]**

потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, составляет **не более 24 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки

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. Сроки годности продукции могут быть указаны в технологической инструкции на основании проведенных изготовителем исследований.